

RESUMEN

El presente estudio es una investigación con la finalidad de “Elaborar Harina para Consumo Humano a partir de Orujo de Uva del Departamento de Tarija.”

El orujo de uva como un residuo del Proceso de Elaboración del Vino, tiene propiedades alimenticias muy importantes por rescatar, de esta forma elaborar Harina de Orujo de Uva a partir de esta materia prima da como resultado un producto con características y propiedades que aportan de gran manera a la nutrición de los consumidores.

Esta harina es un suplemento que se puede consumir agregando una cucharilla a todo tipo de jugos, licuados y otras comidas ya que aporta gran riqueza en Polifenoles y antioxidantes que posee la uva.

Los flavonoides contenidos en esta harina especialmente el resveratrol; retardan el envejecimiento celular, neutralizan los reactivos radicales libres, mejoran la circulación sanguínea, fortalecen los capilares sanguíneos, previenen afecciones cardíacas al evitar la formación de coágulos, reducen el daño de la fibromialgia, protegen del cáncer, mejoran afecciones de piel (soriasis, eccemas), detienen la degeneración macular y mejoran la vista.

Durante la presente investigación se determinaron parámetros óptimos para la elaboración de “Harina de Orujo de Uva” caracterizando la materia prima y el producto final de modo que con esta tecnología se considere la posibilidad de fabricar a escala industrial este nuevo producto diversificando así la industria vitivinícola.

El método aplicado para la elaboración de este producto es el de Molienda Tradicional, se estudió el diseño factorial en la etapa de secado considerando las características fisicoquímicas y organolépticas que caracterizan el producto final; de esta forma se variaron las condiciones de operación en este proceso; con el fin de maximizar sus propiedades funcionales (capacidad antioxidante, resveratrol y evaluación sensorial) y así poder incorporarla a alimentos de consumo humano. Para

esto se realizó un secado de los Orujos a cuatro temperaturas diferentes. (50°, 55°, 60° y 65°C).

A través de un análisis estadístico de variables y una asignación de puntuación de acuerdo a la importancia de cada atributo; se determinó que a una Temperatura igual a 55°C se obtiene mayor cantidad de resveratrol, por lo que el producto final obtenido es rico en este compuesto.

