

RESUMEN

En el presente trabajo de investigación, se realizó en el Laboratorio de Procesos de Elaboración y Conservación de Alimentos de la Carrera de Agronomía en la Universidad Juan Misael Saracho de la ciudad de Tarija Provincia Cercado del Departamento de Tarija, evaluando 4 tipos de Almíbar con diferentes concentraciones de pH y azúcar, tratamientos que fueron sometidos a 3 tiempos de pasteurización, el diseño experimental que se utilizó fue de Bloques al Azar, de los cuales resultaron 12 tratamientos y se hicieron 3 repeticiones de cada tratamiento dando un total de 36 unidades experimentales.

Las labores realizadas en el laboratorio realizadas fueron: lavado de la fruta, desgajado de las bayas, secadas de las bayas bajo sombra, envasado de la fruta en los frascos, preparación del almíbar con diferente concentración para cada tratamiento respectivo y el pasteurizado con los tiempos determinados para cada tratamiento mismo que se lo realiza mediante baño María.

Una vez que se obtuvo los diferentes tratamientos se realizó un test de análisis sensorial donde 10 catadores no entrenados calificaron el color, presentación, sabor, dulzor y textura de la fruta y también calificaron la acidez, dulzor y textura del almíbar de cada tratamiento.

Estadísticamente, se presentaron diferencias muy visibles entre uno y otro tratamiento de acuerdo al grado de aceptación que tuvieron cada tratamiento, donde el tratamiento N° 5 A1B2C2, con una concentración de 35° brix de azúcar, un pH de 4.0 de acidez y tiempo de pasteurización de 10 minutos. tuvo una aceptación del 92 % y el almíbar de mejor aceptación fue el almíbar N° 2 (A1 B2) que tiene una concentración de 35° brix en Azúcar y un pH de 4.0 de acidez.