

## RESUMEN

Este trabajo de investigación se realizó en el Departamento de Tarija provincia Cercado, zona El Tejar en el Laboratorio de Fruticultura y Conservación de Productos Agrícolas perteneciente a la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. La pera es muy apreciada por sus propiedades nutritivas y su delicado sabor. Se recomienda en regímenes por su bajo contenido calórico, cerca de 53 calorías por cada 100 gramos. Dicho producto podría incorporarse a la economía del mercado de consumo interno y eventualmente externo. Por tal motivo se evalúa la posibilidad de desarrollar jugo natural de pera (*pirus communis*) con tres concentraciones y tres tiempos de pasteurización” Considerando la aceptación del producto. Para ello se realizaron 3 concentraciones al (40%, 50% y 60%), y tres tiempos de pasteurización a los (15, 20, 30min.), El principal objetivo es Determinar el tiempo de pasteurización y nivel de concentración, como indicadores de procesos alimenticios, que nos permitan mantener las características naturales en la elaboración del jugo de pera. Los resultados según análisis sensorial se determinó que el tratamiento número 9 (C3-60% T3 30 min) por medio de los catadores no entrenados presentó el mayor nivel de agrado. De la misma manera se determinó que el tiempo de pasteurización ideal fue el tratamiento número 9 correspondiente a 30 min. Así mismo los resultados del análisis sensorial en los diferentes tratamientos, indica que la concentración más aceptada por los catadores es la 60% de agua más pulpa.