

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación desarrollado y titulado “Elaboración y Evaluación sensorial de mermelada mixta de piña (*Ananas Comosus* (L) Merrill) y papaya (*Carica papaya* L) con dos edulcorantes azúcar y miel de abeja fue realizado en la ciudad de Tarija de la provincia Cercado del departamento de Tarija, en el laboratorio de “Procesamiento y conservas de productos agropecuarios” dependiente de la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho ubicado en la zona del Tejar.

El propósito de esta investigación fue elaborar y evaluar las características sensoriales de la mermelada mixta piña y papaya aplicando tres concentraciones y dos edulcorantes azúcar y miel de abeja con dos dosis al 40% y 50%. Para determinar el grado de aceptabilidad de las mismas, para ello se sometió a 15 cateadores no experimentados a una prueba sensorial, un mes después de la elaboración de los tratamientos.

Además de evaluar la aceptabilidad se midió el °Brix con ayuda de un refractómetro y el pH con el pH-metro para el cual se hizo uso del diseño completamente bloques al azar con un arreglo trifactorial 3x2x2 con doce tratamientos y tres repeticiones haciendo un total de 36 unidades experimentales.

Una vez concluida la investigación se llegó a los siguientes resultados.

La mermelada mixta 50% de piña y 50% de papaya con miel de abeja fue la que tuvo más aceptación en las pruebas sensoriales de gustativas con un costo más alto en comparación a la mermelada de azúcar.