

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación desarrollado, titulado “ELABORACIÓN DE PIÑA (*Ananas comosus* (L.) Merrill.) AL NATURAL CON DOS CONCENTRACIONES DE STEVIA Y DOS TIEMPOS DE PASTEURIZACIÓN”, 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 piña al natural con la utilización de edulcorante Stevia en dos diferentes concentraciones al 50% y al 60% y dos tiempos de pasteurización de 15 y 20 minutos, para determinar el grado de aceptabilidad de las mismas, para ello se sometió a 20 cateadores no experimentados a una prueba sensorial, un mes después de la elaboración de los tratamientos.

Además aparte de evaluar la aceptabilidad se midió el pH con el pH-metro para el cual se hizo uso del diseño completamente al azar o aleatorio con cuatro tratamientos y tres repeticiones, haciendo un total de 12 unidades experimentales, y cada unidad experimental estuvo constituida por cinco frascos de 300 cc.

Los resultados obtenidos en la evaluación del pH, nos indica rangos de diferencias muy cercanos entre sí, cuyas diferencias no son estadísticamente significativas, los rangos están entre 3,88 y 4,17 de pH. Resultados de una conserva al natural apta para el consumo sin causar ningún daño a la salud del consumidor.

Como conclusión los tratamientos con mayor aceptabilidad son los tratamientos N°1 T1C1 (Piña al natural con tiempo de pasteurización de 15 minutos y una concentración de Stevia del 50%) y el tratamiento N°3 T2C1 (Piña al natural con tiempo de pasteurización de 20 minutos y una concentración de Stevia del 50%) demostrando que ambos tratamiento están en la escala (ME GUSTA).