

## RESUMEN

El presente trabajo fue realizado en el laboratorio de fruticultura de la facultad de ciencias agrícolas y forestales de la “Universidad Autónoma Juan Misael Saracho”

Este trabajo se realizó con el objeto de obtener parámetros para la elaboración de jugos naturales de piña, y darle un valor agregado a la piña y obtener un producto natural libre de azúcar para un mayor consumo de personas con enfermedades como ser diabetes, pero de manera que conserve sus características organolépticas.

Para tal efecto se realizó la elaboración del jugo de piña con la aplicación de dos endulzantes no calóricos, con dos dosificaciones y con dos tiempos de pasteurización, se trabajó con ocho muestras más un testigo elaborado con sacarosa, las mismas que fueron evaluadas con un cuestionario, por un grupo diez evaluadores no entrenados.

El producto termina fue sometido a prueba de análisis sensorial con un panel de jueces no entrenados, los cuales determinaron el producto de su preferencia en cuanto al color, olor, sabor, dulzor, apariencia y aceptación.

Luego se procedió a la parte experimental donde se tabularon datos para finalmente obtener resultados y determinar el tratamiento adecuado para la elaboración del jugo de piña.

Con los resultados obtenidos se pudo llegar a determinar que la muestra N° 7 elaborada con sucralosa con la segunda dosificación (0.020%) y con el segundo tiempo de pasteurización (20 minutos) fue la que obtuvo una mejor aceptación.