

RESUMEN

El Trabajo, se realizó en la Ciudad de Tarija de la provincia Cercado del departamento de Tarija, en los ambientes de la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales de la U.A.J.M.S.

El objetivo principal es conocer y desarrollar la formulación más adecuada en la elaboración de mermelada de manzana con azúcar y el edulcorante stevia que preserve las mejores características organolépticas y la aceptabilidad del consumidor. Método usado comprendido en dos partes análisis cuantitativo en base a una disposición expresada completamente al azar donde se evaluó los sólidos solubles de la mermelada; un segundo análisis

Se evaluó diferentes tratamientos con proporciones de azúcar y stevia donde se llevó la degustación y determinar cuál de los tratamientos es el más aceptado por el consumidor y que preserve sus mejores características organolépticas de la fruta.

El tratamiento mayor aceptado dentro de la preparación de mermelada de manzana con stevia fue el tercer tratamiento, es decir la mermelada con una concentración de 70 % de stevia con relación al peso de la pulpa.

En conclusión, se pudo evidenciar la mejor concentración de azúcar y stevia ya sea para calificar las características organolépticas de las mermeladas, sólidos solubles, se llegó a la conclusión que la mermelada de 50% (C1A) de azúcar es la mejor calificada basada en las tres variables y en la mermelada con stevia la más calificada es la mermelada de 70 % (C6S) basada en las tres variables ya mencionadas.