

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado: “PROCESO DE CONSERVACIÓN DEL JUGO DE LIMÓN (*Citrus Limón L.*), PURAMENTE ENVASADO, CON DIFERENTES TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PASTEURIZACIÓN” fue realizado en ciudad de Tarija Capital, provincia cercado del departamento de Tarija; más precisamente en las instalaciones del “Laboratorio de Procesamiento y Conservación de Productos Agropecuarios” perteneciente a la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales (F.C.A. y F.) de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho (U.A.J.M.S.) ubicada en zona El Tejar.

Los objetivos planteados fueron los siguientes: 1) Determinar la temperatura ideal que permita conservar el jugo de limón puro, entre las variables de 80°C, 85°C, 90°C; a través del análisis sensorial. 2) Definir el tiempo adecuado en la pasteurización del jugo de limón puro, entre las variables de 10; 15; 20 minutos a través del análisis sensorial. 3) Establecer la relación beneficio-costos en la conservación de jugo de limón puro.

Se aplicó un arreglo factorial 3x3, se utilizaron tres temperaturas de pasteurización (80, 85 y 90°C) y tres tiempos de pasteurización (10, 15 y 20 minutos) obteniendo un total de nueve interacciones (tratamientos).

Con relación al análisis sensorial los jugos (zumos) presentaron; una apariencia color (moderado y bastante) a verde limón natural, con solo un moderado olor (aroma) a limón natural, sabor (moderado y bastante) a jugo de limón natural y además evaluando la aceptabilidad los catadores determinaron que el mejor tratamiento fue la interacción de la temperatura 90 °C por 15 minutos de pasteurización.

Mediante el análisis económico, se determinó la relación beneficio/costo, la cual nos indica que no existe diferencia entre los tratamientos; ya que todos presentan una utilidad de 1,67; es decir que, por cada boliviano invertido en la producción de jugo de limón puramente envasado; 1,67 (Bs.) se obtiene de beneficio. Resultando en un alto porcentaje de rentabilidad con el 67,04%.