

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó en la comunidad de Paicho Centro perteneciente a la Provincia Méndez Segunda Sección del departamento de Tarija, que se encuentra situada a 110 Km, a una altura de 2.570 m.s.n.m, en el paralelo 21° 08'43" de latitud sur y el meridiano 64° 57'16" de longitud oeste, presenta un clima templado con una temperatura media entre 18°C a 24°C y una precipitación media de 300mm.

Se utilizó el durazno Var.(ulicate amarillo) para realizar la deshidratación, con diferentes soluciones Ácidas (Cítrico, ascórbico) en diferentes concentraciones (1%,2%,3%) para evitar la acción enzimática durante la deshidratación de la fruta fresca a fruta seca .

El diseño utilizado fue bloques al azar con arreglo factorial (2x4)=8 tratamientos con tres repeticiones por tratamiento, haciendo un total de 24 unidades experimentales.

Entre las variables evaluadas se tiene, el tiempo que tarda en deshidratarse el durazno, evaluó las diferentes soluciones ácidas, concentraciones afecta en la deshidratación, durante la deshidratación del durazno se evalúa los cambios de color en la fruta.

En el presente trabajo de investigación se llegó a los siguientes resultados, en los 18 días el durazno es donde pierde la mayor parte de agua. el tratamiento T3 con 0,380Kg fue el más al otro extremo tenemos el tratamiento T7 con 0,487Kg con mayor peso.

Se evalúa el pardeamiento enzimático llegando a los resultados determinado el tratamiento T6 (ácido ascórbico al 1%) es el que fue afectado por el pardeamiento enzimático (no presentó el cambio de color) durante la deshidratación del durazno.

En el análisis económico se tiene que el T6 (ácido ascórbico al 1%) es que obtuvo un beneficio/costo de 1,33 en comparación a los diferentes tratamientos que obtuvieron por debajo de 1.