

RESUMEN

El presente trabajo de investigación 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 tejtar. Trata del desarrollo de una mermelada empleando como materia prima la calabaza mezclada con manzana debido a que esta hortaliza de nombre científico de (*cucúrbita máxima*) posee buenas propiedades nutritivas y digestivas que ayudan en la salud.

Para el estudio, se aplicó un diseño experimental bifactorial siendo los factores “A” las tres concentraciones (50%—50%,30%—70% y 70%—30%) de calabaza y manzana, y los factores “B” son los edulcorantes no calóricos (stevia y sucralosa) y el azúcar, cada factor actuó con tres niveles, por lo que el experimento requirió un total de 9 tratamientos, corridos aleatoriamente en las respectivas réplicas. Se realizaron también las determinaciones de pH y los sólidos solubles (°Brix), donde las mermeladas con stevia y sucralosa de concentración 70% de calabaza y 30 % de manzana tenían el pH de 4.02 y 4.70 que sobrepasa las escalas establecida por Coronado M., Hilario R. Que indica que el pH debe estar entre 3,25-3,75, para su conservación, el resto de las mermeladas con edulcorantes y azúcar tienen un pH entre 3.34 a 3.72 que están dentro de la norma establecida para su conservación. En cuanto a los °Brix de las mermeladas con azúcar tenían 56,11-60,11 y 65,23 ° Brix y según Coronado M., Hilario R. una mermelada con azúcar debe tener máximo 68 ° Brix, lo que indica que las mermeladas están dentro de esa norma. Al igual que las mermeladas con edulcorantes tenían entre 12,74 a 19,19° Brix que están dentro de las normas debido a que un producto light debe tener 25 ° Brix. También se evaluaron las características sensoriales dulzor, sabor, olor, color y textura con la finalidad de identificar el grado de aceptabilidad de cada tratamiento experimental, que resultó aquel de concentración 50% de calabaza y 50% de manzana con el testigo azúcar que obtuvo mejor respuesta y que cumple con las expectativas del consumidor. Y con respecto a la estimación económica realizado al mejor tratamiento, se ha podido establecer que el precio por envase de 250 g de producto para venta al público es de 29 Bs.