

## RESUMEN

La papaya es conocida como fruta de mayor consumo tanto en forma directa como así también a través de productos elaborados en forma artesanal. Dichos productos podrían incorporarse a la economía del mercado de consumo interno y eventualmente externo. Por tal motivo se evalúa la posibilidad de desarrollar mermeladas con tres tipos de edulcorantes tanto calóricos como no calóricos con tres concentraciones. Considerando la aceptación del producto. Se trabajó con productos como Stevia, Azúcar y Zucaryl, los cuales son edulcorantes ampliamente utilizados en la elaboración de productos. Es por esto que se desarrolló una mermelada de papaya que para ello se realizaron 3 concentraciones (40% 50% y 60%). El principal objetivo es determinar con qué tipos de azúcares o edulcorantes la mermelada de papaya tiene mayor grado de aceptación por los consumidores. Según los análisis sensoriales se determinó que la mermelada del tratamiento número 1 con una concentración de 40% de azúcar tuvo mayor agrado de aceptación por los catadores alcanzando un porcentaje del 80%. Como así también se determinó que las concentraciones número 3 al 60% tanto en stevia como en zucaryl es la ideal según la calificación de los catadores para la elaboración de mermelada, obteniendo mayor aceptación de las variables y/o atributos (dulzor, olor, consistencia, color y aceptación). Asimismo se determinó el grado de aceptación según análisis sensorial que el tratamiento N°1(C1-40% azúcar) tuvo mayor aceptación en una escala de medición de 5 con un valor de 4,00 que representa un 80%, seguido del tratamiento N°6(C3-60% stevia) con un valor de 3,6 lo que representa un 72%. Asimismo el tratamiento N°9(C3-60% zucaryl) con un valor de 3.33 que representa un 66.60%.