

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, titulado “Elaboración de durazno (*Prunus persica* (L.) Batsh.) al natural utilizando dos variedades, dos concentraciones de stevia y un tiempo de pasteurización”, se efectuó en las instalaciones del Laboratorio de “Procesamiento y Conservas de Productos Agropecuarios” dependientes de la universidad Autónoma Juan Misael Saracho ubicado en la zona el Tejar del departamento de Tarija.

El propósito del trabajo de investigación fue elaborar durazno (*Prunus persica* (L.) Batsh.) al natural, con dos variedades de durazno “Gamucio Reyes (pulpa blanca) y Ullincate amarillo (pulpa amarilla)”, un endulzante no calórico “Stevia” con dos concentraciones (50%-60%) y un tiempo de pasteurización (30 min), de tal manera que se logre obtener un producto similar al convencional.

El producto terminado fue sometido a pruebas de degustación con un panel de jueces no entrenados, los cuales determinaron el producto de su preferencia en cuanto color, olor, sabor, dulzor, consistencia y aceptabilidad.

En cuanto a análisis químicos se determinó con un análisis de pH (acidez) en las conservas con ayuda de un Ph-metro, para el cual se hizo uso del método estadístico, bloques al azar con arreglo factorial (2 x 3) con 6 tratamientos y 3 repeticiones con un total de 18 unidades experimentales, cada unidad experimental estuvo constituida por tres frascos de 300 cc.

Los resultados obtenidos en la evaluación del pH, nos indica rangos de diferencias muy cercanas entre sí, luego de realizado el análisis de varianza para esta variable, observando el ANOVA se pudo ver que no existe diferencia significativa entre bloques y en la interacción de factores variedad/ concentración, por lo que existe una relativa homogeneidad de bloque a bloque y variedad/ concentración. Pero se observa que la $F_c > F_t$ por lo que concluimos que existe diferencia significativa entre los tratamientos

para el 5% y 1% de probabilidad, en el factor variedad y en el factor concentración por lo que se recurrió a una prueba de comparación de medias.

Una vez concluida la evaluación sensorial el tratamiento con mayor aceptabilidad fue el tratamiento N°1 (durazno al natural con variedad de pulpa blanca y una concentración de stevia al 50%)