

RESUMEN

El trabajo, se realizó en 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 en la zona el tejtar.

El objetivo principal es conocer y desarrollar la formulación más adecuada de la elaboración de mermelada con Stevia – Sucralosa y azúcar al 40 y 50% que preserve las mejores características de la fruta y la aceptabilidad del consumidor.

La metodología empleada consta de dos partes, la primera un análisis cuantitativo en base a un diseño completamente al Azar donde se evaluó los sólidos solubles y pH. La segunda un análisis sensorial donde se evaluó diferentes tratamientos con dosificaciones de Stevia, Sucralosa y azúcar al 40 y 50%, se llevó a cabo una degustación y determinación de cuál de los tratamientos es el más aceptado por el consumidor y que preserve sus mejores características de la Fruta.

Los resultados obtenidos en la evaluación de los solidos solubles y pH, nos indican rangos de diferencias muy cercanos entre sí, cuyas diferencias no son estadísticamente significativas, rangos que están entre 3.3 y 3.75 de pH. Resultados de una mermelada apta para el consumo en un punto ideal promedio.

Como conclusión identificamos que el tratamiento más aceptado es el T1 mermelada elaborada con Stevia al 40%, seguido de los tratamientos T3 y T4 mermelada con Sucralosa al 40% y sucralosa al 50% respectivamente.