

RESUMEN

El Trabajo titulado “**PROCESAMIENTO DE MERMELADA DE PIÑA (Ananas Comosus, D.A Polanco Zambrano) CON TRES NIVELES DE AZÚCAR Y CON TRES NIVELES DE STEVIA**” se realizó en la Ciudad de Tarija de la provincia Cercado del departamento de Tarija, en los ambientes de la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales de la U.A.J.M.S.

El objetivo principal es evaluar y elaborar la formulación más adecuada en la elaboración de mermelada de piña con azúcar y el edulcorante stevia al preservar las mejores características organolépticas y la aceptabilidad del consumidor.

Se evaluó diferentes tratamientos con proporciones de azúcar y stevia donde se llevó la degustación al determinar cuál de los tratamientos es el más aceptado por el consumidor y que preserve sus mejores características organolépticas de la fruta.

En el resultado de la mermelada de piña con azúcar que obtuvo mayor aceptación es el tratamiento 1, es decir la mermelada con una concentración de azúcar del 50 % con relación al peso de la pulpa.

El tratamiento mayor aceptado dentro de la preparación de mermelada de piña con stevia fue el tercer tratamiento, es decir la mermelada con una concentración de 70 % de stevia con relación al peso de la pulpa.

En conclusión, se pudo evidenciar la mejor concentración de azúcar y stevia ya sea para calificar las características organolépticas de las mermeladas, solidos solubles, se llegó a la conclusión que la mermelada de 50% (C1A) de azúcar es la mejor calificada basada en las tres variables y en la mermelada con stevia la más calificada es la mermelada de 70 % (C3S) basada en las tres variables ya mencionadas.