

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, titulado “Elaboración y evaluación de las características sensoriales de mermelada de frutilla utilizando tres edulcorantes no calóricos”, 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 una mermelada de frutilla “*fragaria chilensis* Duch” con tres edulcorantes no calóricos “stevia, sucralosa, sacarina” con dos concentraciones cada uno de (50%-60%) y con dos cantidades de pectina (60g-90g) de tal manera que se logre obtener un producto similar al convencional.

El diseño factorial seleccionado para el presente trabajo de investigación es completamente al azar, con un arreglo trifactorial (2x2x3), es decir, que es un diseño en el cual hay tres factores, cada uno con dos niveles, por lo que el *número de combinaciones de tratamientos* será igual a 12 y con 3 repeticiones haciendo un total de 36 unidades experimentales cada unidad experimental estará compuesta por 3 frascos.

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

Una vez concluida la evaluación sensorial el tratamiento con mayor ACEPTABILIDAD es el tratamiento N°1 P1E1D1 (mermelada con stevia al 50% con 60g de pectina) El cual los cateadores no calificados optaron por la escala de (ME GUSTA) demostrando que este tratamiento es el más aceptado.