

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado: “DETERMINAR LA RELACIÓN DE PULPA Y DOSIS DE CMC EN JUGO DE DURAZNO (*Prunus pérsica* L.)” fue realizado en el municipio de Uriondo. Se ubica a 25 kilómetros de la ciudad de Tarija, el análisis sensorial se realizó específicamente en las instalaciones del “Laboratorio de Procesamiento de Productos Agropecuarios” perteneciente a la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales (F.C.A. y F.) de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho (U.A.J.M.S.) ubicada en zona El Tejar.

El objetivo principal de este trabajo de investigación fue el de elaborar una bebida natural y nutritiva, a base de fruta de producción departamental.

En la metodología se aplicó un diseño experimental de Bloques al azar, con un arreglo factorial de 3 x 3 con 9 tratamientos. Se utilizaron 3 dosis distintas de pulpa (1-2, 1-3-1-4) y tres dosis de CMC (0,2; 0,4; y 0,6 gr).

Los resultados de acuerdo al análisis sensorial los jugos se evaluaron; el grado apariencia en cuanto al color del durazno que corresponde a las escalas de (Agradable y muy Agradable), con un olor (agradable) característico del mismo, un sabor (agradable) a jugo de Durazno, y una densidad/consistencia de (medianamente espeso) y evaluando la aceptabilidad los catadores determinaron que los dos mejores tratamientos fueron el T1= P1C1 (1Kg de pulpa x 2Lt de agua X 0,2 gr de CMC) seguido en segundo lugar por el T=8 P3C2 (1 Kg de pulpa x 4Lt de agua X 0,4 gr de CMC). Lo cual demuestra que estos tratamientos poseen las dosis ideales para conservar las diferentes características organolépticas del durazno en un jugo.

De acuerdo a los resultados que se obtuvieron en el análisis económico, se logró determinar que la relación de beneficio costo es muy buena porque nos revela una utilidad del 1,67 lo cual significa que por cada boliviano invertido en producción; 1,67 bolivianos se lograran de beneficio, lo cual demuestra que existe una rentabilidad alta del 66,56 %.