

RESUMEN

El presente trabajo de investigación “Elaboración de refresco de sésamo” fue realizado en las instalaciones del laboratorio Taller de alimentos (LTA), dependiente de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la UAJMS. Para el proceso de elaboración se utilizó sésamo en grano, azúcar, canela y clavo de olor. Se determinaron las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas: en el caso del sésamo en grano, se tiene: 744 mg de calcio total; 3,30% de cenizas; 6,00% de fibra; 29,00% de materia grasa; 4,72% de humedad; 33,29% de hidratos de carbono; 23,69% de proteína total; 448,92% de valor energético. En cuanto se refiere al análisis microbiológico, se tiene un valor < 10 (*); donde indica que no existe desarrollo de colonias.

En la evaluación sensorial para determinar la muestra preliminar se realizaron 4 muestras haciendo variar cantidades de sésamo y azúcar. Posteriormente fueron evaluadas por 15 jueces no entrenados que determinaron los atributos sabor, color y olor en base a una escala hedónica. Para determinar la dosificación final, se realizaron 2 muestras (M2A y M4A) con diferente cantidad de azúcar y canela para ser evaluadas por 15 jueces donde determinaron los atributos sabor y olor, donde la muestra ganadora fue M4A.

Para la elaboración del refresco de sésamo, se realizó un diseño experimental 2^2 en la etapa de tostado, donde se establece que el factor A (Temperatura), es el que tiene mayor incidencia en relación al factor B (tiempo) y la interacción AB (temperatura - tiempo) en el proceso de tostado.

Las propiedades fisicoquímicas del producto terminado son: cenizas 0,06 %, calcio total 109 mg/100ml, fibra 0,07 %, materia grasa 1,19 %, hidratos de carbono 8,33 %, humedad 89,98 %, proteína total 0,44 %, valor energético 45,79 Kcal/100g. En el análisis microbiológico se tiene: coliformes totales < 10 ufc/ml, coliformes fecales < 10 ufc/ml y mohos y levaduras < 10 ufc/ml.