

RESUMEN

El presente trabajo final está referido a la “elaboración de refresco de arveja”, que pretende dar un valor agregado al grano de arveja. La arveja es una fuente proteínica y desempeña un papel importante en la formulación de alimentos y bebida altamente nutritivos.

Para las propiedades fisicoquímicas de la materia prima, se obtuvieron datos de cenizas 2,62%, fibra 6,83%, materia grasa 1,39%, hidratos de carbono 66,70%, humedad 6,47%, proteína total 22,82% y valor energético 370,59 Kcal/100g.

En cuanto al análisis microbiológico realizado se evidenciaron coliformes fecales <10(*) UFC/g y coliformes totales <10(*) UFC/g, lo que implica ausencia de contaminación del producto.

La elaboración de refresco de arveja se inició con la limpieza y selección de los granos de arveja seca, posteriormente hidratados por un tiempo de 14 horas a temperatura ambiente.

Después de la etapa de molienda húmeda se procedió a la cocción donde se agregó el azúcar y la canela, se filtró el refresco de arveja para después ser pasteurizado y finalmente envasado y refrigerado.

En el diseño experimental de la etapa de hidratación se utilizó un diseño factorial 2^2 donde, se puede indicar que los factores T (Temperatura), t (Tiempo) e interacción T-t no inciden directamente en la operación de remojado para la absorción de humedad para el proceso de elaboración de refresco de arveja.

Para el producto final se realizó una evaluación sensorial donde el atributo sabor obtuvo un valor promedio de 8,40; el atributo olor 7,60; y el atributo color un valor promedio de 7,60 en la escala hedónica.

Para el análisis fisicoquímico del producto final se determinó que contiene cenizas 0.05%, fibra 0.07%, hidratos de carbono 8,18%, materia grasa 0.02%, proteína total 1,07%, humedad 90,68%, valor energético 37,19kcal/100g.

En cuanto al análisis microbiológico realizado al producto final, presentó coliformes totales <10(*) UFC/ml, coliformes fecales <10(*) UFC/ml y mohos y levaduras <10(*) UFC/ml esto implica ausencia de contaminación del producto.