

RESUMEN

El presente trabajo de investigación desarrollado, titulado “Elaboración y Evaluación de las características sensoriales de la mermelada de tomate utilizando tres edulcorantes no calóricos stevia, sucralosa y sacarina”, fue realizado en la ciudad de Tarija de la provincia Cercado del departamento de Tarija, en el laboratorio de “Procesamiento y conservas de productos agropecuarios” dependiente de la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho ubicado en la zona del Tejar.

El propósito de esta investigación fue elaborar y evaluar las características sensoriales de la mermelada de tomate aplicando edulcorantes stevia, sucralosa, sacarina con una concentración del 60 %, para determinar el grado de aceptabilidad de las mismas, para ello se sometió a 28 cateadores no experimentados a una prueba sensorial, un mes después de la elaboración de los tratamientos.

Además aparte de evaluar la aceptabilidad se midió el ° Brix con ayuda de un refractómetro y el pH con el pH-metro para el cual se hizo uso del diseño completamente al azar o aleatorio con cuatro tratamientos y tres repeticiones, haciendo un total de 12 unidades experimentales, y cada unidad experimental estuvo constituida por cuatro frascos de 300 cc.

Una vez concluida la investigación se llegó a los siguientes resultados:

La mermelada de tomate con sucralosa fue la que obtuvo mejores resultados en cuanto a pH, sólidos solubles (°Brix), aceptabilidad y costos en comparación a la mermelada con azúcar.

El tratamiento que menor aceptabilidad tuvo fue la mermelada con sacarina además de eso fue la que obtuvo un pH mucho más alto de lo que es recomendado según Coronado, Hilario.

Y con respecto al ° Brix las mermeladas con edulcorantes obtuvieron datos muy bajos comparados con la mermelada con azúcar, pero cumplen los resultados según Campos en 1994.