

RESUMEN

El presente Trabajo de investigación titulado "EVALUACIÓN DE TRES DOSIS DE AZÚCAR Y STEVIA EN LA ELABORACIÓN DE MERMELADA MIXTA DE ZANAHORIA Y NARANJA", se realizó en la ciudad de Tarija de la provincia Cercado del departamento de Tarija, en el laboratorio de fruticultura, y procesamiento de productos agropecuarios de la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales de la U.A.J.M.S.

El objetivo principal es conocer el desarrollo de la formulación más adecuada en la elaboración de mermelada mixta de zanahoria y naranja con azúcar y el edulcorante stevia que preserve las mejores características organolépticas y la aceptabilidad del consumidor.

Se evaluó diferentes tratamientos con proporciones de azúcar y stevia, dicho tratamiento se llevarán al laboratorio para obtener °Brix, Ph y una prueba de degustación. Y así determinar cuál de los tratamientos es el más aceptado por el consumidor y que preserve sus mejores características organolépticas de la fruta.

Conservar los alimentos consiste en bloquear la acción de los agentes (microorganismos o enzimas) que pueden alterar sus características originarias (aspecto, olor y sabor). Estos agentes pueden ser ajenos a los alimentos (microorganismos del entorno como bacterias, mohos y levaduras) o estar en su interior, como las enzimas naturales presentes en ellos.

Los procesos normales o convencionales de preparación de mermeladas consisten en utilizar azúcar como edulcorante y pocas veces vistas con stevia, como así también la preparación de mermelada mixta de zanahoria y naranja que es poco conocida en el país y departamento.