

RESUMEN

El presente trabajo de "obtención jarabe de yacón" fue desarrollado en la ciudad de Tarija, en los laboratorios de Operaciones Unitarias y Taller de Alimentos, de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. La materia prima fue adquirida de manera directa de la localidad de Erquis Sur; los ácidos cítrico y ascórbico fueron obtenidos de la "Distribuidora del Sur"; la variedad del yacón que se utilizó fue la variedad anaranjada con tamaños de primera y segunda categoría.

El proceso de elaboración de miel de yacón se realizó a nivel experimental, extrayendo primeramente el zumo del yacón, filtrado para después concentrarlo a los °Brix requeridos, de 70.0 a 74.0, utilizando un evaporado a vacío. Se tomó en cuenta para todos los procesos, que las reacciones de pardeamiento y precipitación no alteren la calidad del producto.

La variedad de yacón que se utilizó dio resultados satisfactorios en cuanto a sus propiedades físicas como fisicoquímicas. Entre las características físicas se tiene un rendimiento de 85,3% como mínimo y un 86,7% como máximo en porcentaje de la parte comestible (pulpa). Dentro de las propiedades fisicoquímicas se concentró el zumo de 11.0 a 14.8 °Brix aproximadamente hasta los 70.0 a 74 °Brix, utilizando ácidos para evitar el pardeamiento y mantener el pH superior a 4.00.

Los resultados del análisis microbiológicos tanto para la materia prima como también para el producto nos muestran que se encuentran dentro de los límites permisibles; para la materia prima de 3 a 4 ufc./g. en mohos y levaduras, 4 a 7×10^1 NMP/g. en coliformes totales y 0 NMP/g. en fecales. Para la miel 0 NMP/g. para coliformes totales y fecales.

La evaluación sensorial de nuestros productos se realizó con la participación de jueces seleccionados. De las doce muestras diferentes se obtuvieron datos con respecto al color, olor y sabor mediante un modelo de test en el cual los jueces expresaron sus valoraciones; posteriormente se seleccionó las muestras de mejor preferencia utilizando un modelo de análisis llamado escala hedónica. Los resultados indican la aceptación por la muestra 2 con un 73%.