

RESUMEN

La mayor parte de la población consume bebidas preparadas a partir de la infusión de los granos tostados y molidos del café en agua caliente y que ésta bebida al contener cafeína puede provocar problemas en el sistema nervioso y digestivo si se consume en exceso. Se ha venido buscando que el consumidor tenga una opción saludable con la elaboración de la bebida del sucedáneo de café a partir de haba y achicoria, que pueda ser consumida tanto por adultos y como por niños mejorando así su alimentación.

El presente trabajo de investigación se ha realizado con el objetivo de conocer si la implementación de un nuevo producto (sucedáneo de café) a base de haba y achicoria, permitiría a los consumidores contar con otras alternativas de bebidas. Al ser el haba un alimento de gran valor nutritivo ya que es rico en proteínas, fibra, carbohidratos, lípidos, minerales y vitaminas, constituyen un buen recurso alimentario por lo que son utilizadas como una excelente materia prima para la obtención del sucedáneo de café. En Bolivia en la comunidad de Iscayachi perteneciente a la provincia Méndez del departamento de Tarija, existe una buena producción de haba a la cual no se le ha dado un valor agregado, más de los usos ya tradicionales como el café de haba. Mientras que la raíz de achicoria es una materia prima escasa, actualmente es producida por algunas personas en la comunidad de San Mateo del departamento de Tarija, es por eso que el presente trabajo pretende ayudar al incremento de producción de esta raíz que es una fuente de vitaminas, minerales y otras sustancias naturales.

Es así que, el objetivo central del estudio es elaborar un sucedáneo del café mediante un proceso artesanal, a partir de los granos de haba y la raíz de achicoria previamente secado, tostado y molido.

Para la obtención de este sucedáneo de café de haba y achicoria se selecciona el diseño factorial de tipo 9 ($3^k = 3^2$), es decir, que es un diseño experimental en el cual hay dos factores o variables, cada uno con tres niveles, por lo que el número de combinaciones de tratamientos entre las variables o número de pruebas son 9, las variables establecidas son:

t: temperatura de tostado

%: proporción de mezcla

C: factor humedad (variable respuesta)

Para la obtención del sucedáneo de café se utilizaron como materias primas: haba (*Vicia Faba L*) y raíz de achicoria (*Cichorium Intybus*), los mismos que fueron sometidos al lavado, secado, tostado, molienda, tamizado y mezcla del mismo.

Cada etapa de proceso fue realizada minuciosamente, controlando que la limpieza, las temperaturas y mezclas sean adecuadas para obtener un sucedáneo de café de calidad.

Luego de realizar los ensayos respectivos y someter los productos obtenidos a la evaluación sensorial, se determina que el producto debe ser elaborado a una temperatura de 150°C para el haba y de 120°C para la raíz de achicoria, con una proporción de mezcla de 50/50 %.

El ensayo elegido tuvo muy buena aceptación ya que en color se asemeja al del café tradicional. En cuanto al sabor es poco amargo; en aroma tiene un olor a café recién tostado que es de agrado de los evaluadores resaltando que tiene características similares al café tradicional.

De lo analizado, se resalta que se obtuvo un sucedáneo de café, exento de cafeína, que posee nutrientes en los siguientes porcentajes: 8.21% de cenizas, 17.18 % de fibra, 1.97% de grasa. 53.48% de hidratos de carbono, 2.68% de humedad, 16.48% de proteína total y 297.57 Kcal/100g.