

RESUMEN

El presente trabajo de investigación “Elaboración de vino aromatizado a base de extractos de hierbas digestivas a partir de vino base blanco de moscatel de Alejandría”, fue desarrollado en las instalaciones de Industrias Alimenticias Reina Madre S.R.L.

Para el proceso de elaboración de este producto se utilizó como materia prima el vino base blanco de moscatel de Alejandría, el mismo fue adquirido de Industrias Alimenticias Reina Madre S.R.L., se determinó sus propiedades fisicoquímicas del vino base blanco dando los siguientes resultados: ceniza 0,27 % ; fibra n.d; grasas n.d; hidratos de carbono 1,22%; humedad 98,42; proteínas 0,12% y valor energético 67,45 kcal/100g , etc. También se empleó como materia prima las hierbas digestivas “ajenjo, romero, jengibre y quina”, estas se utilizaron para la preparación de los extractos aromáticos que fueron los encargados de aromatizar el vino base blanco moscatel de Alejandría, las hierbas digestivas se adquirieron del mercado campesino, asimismo se determinó la taxonomía de las hierbas ver anexo G.

El proceso de elaboración del vino aromatizado se realiza mediante 2 etapas la primera es la obtención de extractos aromáticos: recepción de las hierbas digestivas, lavado y pesado, secado, macerado, filtración y la segunda etapa es : mezcla (vino base y extractos aromáticos), filtrado y envasado.

Para este proceso de elaboración se realizó un diseño experimental 2² tomando en cuenta dos niveles y dos factores, como variable respuesta el análisis sensorial del vino aromatizado, resaltando los siguientes atributos: aroma, color y sabor. El método más importante en la elaboración del vino aromatizado fue el proceso de maceración donde se controló el tiempo de maceración de las hierbas digestivas que fue de 15 días y la concentración del solvente etanol que fue de 50%, obteniendo así las muestras M1.M2,M3,M4,M5,M6,M7 M8.

Se realizó una evaluación sensorial del primer grupo de las muestras(M1,M2,M3 Y M4), dando como ganadora la muestra M4. También se llevó a cabo una evaluación sensorial del segundo grupo de las muestras (M5,M6,M7 Y M8), dando como ganadora

a la muestra M8. De las dos muestras elegidas la ganadora es la M4 ya que tiene una mayor aceptación tanto en gusto, sabor y aroma, con un porcentaje de 92,1 % de aceptación.

Los análisis físicoquímicos de la muestra ganadora (M4) fueron determinados en el centro de Análisis Investigación y Desarrollo CEANID y en las instalaciones de Industrias Alimenticias Reina Madre S.R.L., el resultado de los análisis indica que tiene como: Acidez total 5,7 g/l(Ácido Tartárico); Acidez volátil 0,8g/l(Ácido Acético); Anhidrido sulfuroso libre 35 mg/l ; Azúcar reductores 138 g/l; grado alcohólico 125 % v/v; pH 3,77 y en análisis microbiológico tenemos ausencia de los mohos y levaduras con $<1,0 \times 10^1$ (*