

RESUMEN

El trabajo se realizó en las instalaciones del laboratorio de Fruticultura, de la facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” con el objetivo de obtener parámetros para la elaboración de duraznos al natural, ya que esta fruta se tiene en periodo corto de producción y el resto del año carecemos de ella, otro motivo fue poder dar un valor agregado al durazno, ya que en época de producción es muy bajo.

Para tal efecto se realizó la elaboración del durazno al natural con dos concentraciones de azúcar, dos grados de acidez y dos niveles de pasteurización, en la cual se obtuvieron ocho diferentes tratamientos, los cuales fueron evaluados por catadores no entrenados

La variedad con la que se trabajo fue: Ulincate Amarillo procedente de la comunidad de Paicho.

En cuanto a los análisis químicos se determinó acidez y azúcares totales en durazno fresco y posterior en las conservas.

El producto terminado fue sometido a pruebas de degustación con un panel de jueces no entrenados, los cuales determinaron el producto de su preferencia en cuanto a acidez, azúcar, color, presentación, aroma, sabor, textura y aceptación general.

Luego se procedió a la parte experimental donde se tabularon datos para finalmente obtener resultados y determinar el tratamiento adecuado para la elaboración de duraznos al natural.

De acuerdo al test de evaluación sensorial del líquido de cobertura se obtuvo datos de acidez propiedades químicas en fase líquida dulzor, propiedades físicas fase líquida y en cuanto al test de evaluación sensorial del durazno en almíbar obtuvimos resultados de propiedades físicas fase sólidas y propiedades físicas y con un rango mínimo del 1 – 5 y máximo del 1 – 10.

Y posteriormente se pudo concluir obteniendo como el mejor resultado el tratamiento 4, **C₁** **A₂** **P₂** con una concentración del 40% de azúcar, 5,4 gr de ácido cítrico por litro de jarabe y con un tiempo de pasteurización de 35 minutos. Dicho tratamiento presenta los siguientes resultados químicos: 0,33 % de ácido cítrico y 31,1 °Brix de azúcares totales.