

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene por objetivo la Obtención de Néctar de naranja Fortificado con Miel de Abeja para la ampliación de la línea de producción de jugo de naranja del Centro Municipal de Transformación de Cítricos-Caraparí.

El diseño del proceso tecnológico para el producto, se encuentra pensado para la población escolar del municipio de Carapari, además de procesar la mayor cantidad de materia prima a nivel local e incrementar su valor agregado y comercializarlo a futuro.

Los factores que se evalúan para analizar el rendimiento de la extracción son: dilución 60:40 jugo/agua, contenido de miel en el néctar 2,5% y 6%, estabilizante pectina y CMC. El análisis estadístico de los resultados se realiza mediante el programa SPSS 18,0, a través de un diseño factorial de 2³. Como variable respuesta se toma en cuenta la aceptabilidad del néctar resultado de pruebas sensoriales, diseñadas con un panel sensorial.

El puntaje más alto de aceptabilidad se obtiene trabajando con dilución 60:40 jugo/agua, con un 6% de miel en la composición final y usando pectina como estabilizante.

La formulación del néctar corrige los °Brix a 13 y el pH 3,88.

Definido el mejor experimento se realiza el balance de materia y energía. Con los datos respectivos, se obtiene 35,93 Kg de néctar a partir de 43Kg de Naranja, dando como rendimiento del proceso un 82,9%.

La materia prima y el producto es caracterizado en laboratorios del CEANID y es mostrado en la siguiente tabla:

Parámetros	Naranja Valencia	Néctar de Naranja fortificado con miel
Humedad (%)	83,09	82,7
Azúcares Totales	9,17	14
pH	3,92	3,98
°Brix	11,20	13
Ácido titulable	0,56	0,7

Fuente: Elaboración propia, 2023.