

RESUMEN

El trabajo se realizó en las instalaciones del laboratorio de fruticultura, de la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales de la Universidad “Juan Misael Saracho” con el objeto de obtener parámetros para la elaboración de jugo de naranja, ya que esta fruta tiene un periodo corto de producción y el resto del año carecemos de ella, otro motivo fue poder dar un valor agregado al jugo de naranja, ya que en época de producción es muy bajo y algunas zonas de producción de naranja no cuentan con caminos aptos para poder sacar su producto para comercializar en fresco.

Para tal efecto se realizó la elaboración del jugo de naranja con dos concentraciones de CMC. (Carboximetilcelulosa), dos dosis de colorante y tres niveles de pasteurización, en la cual se obtuvieron siete tratamientos, los cuales fueron evaluados por catadores no entrenados.

La variedad con la que se trabajó fue con la variedad valencia procedente de la provincia O'Connor comunidad San Josecito.

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

Luego se procedió a la parte experimental donde se tabularon datos para finalmente obtener resultados y determinar el tratamiento adecuado para la elaboración del jugo de naranja.