

## RESUMEN

El presente trabajo fue realizado en el laboratorio de fruticultura de la facultad de ciencias agrícolas y forestales de la “Universidad Autónoma Juan Misael Saracho”

Este trabajo se realizó con el objeto de obtener parámetros para la elaboración de jugos natural de piña y para poder dar un valor agregado al jugo de piña y prolongar su vida útil de manera natural sin adición de conservantes de forma que conserve sus características organolépticas.

Para tal efecto se realizó la elaboración del jugo de piña con tres concentraciones diferentes de fruta, tres diferentes concentraciones de azúcar y con dos tiempos de pasteurización, de los cuales se obtuvieron nueve muestras las mismas que fueron evaluados por un grupo de diez panelistas no entrenados.

La variedad con la que se trabajó fue la piña cayena lisa que comúnmente se produce en el trópico cochabambino.

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 la aceptación en general, color, presentación, sabor, turbidez 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 piña.