

RESUMEN

El presente proyecto de investigación aplicada “Deshidratación de la pulpa de mango (Tommy Atkins) aplicando secado por aire caliente” tiene por objetivo obtener mango deshidratado a escala laboratorio, para prolongar su vida útil y así darle un mayor valor agregado evitando pérdidas como fruta, ya que en la actualidad la producción del mango va en aumento en el departamento de Tarija al ser esta una fruta tropical con mucha demanda por el consumidor y con mucho contenido de nutrientes; al obtener deshidratado de mango no solo se prolonga su vida útil sino que también puede ser usado para producir otros productos como insumos para repostería.

La deshidratación de la pulpa de mango se desarrolló en el Centro de Análisis de Investigación y Desarrollo CEANID de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho; para lo cual se utilizó mango de la variedad Tommy Atkins adquirido en el mercado Campesino de la ciudad de Tarija.

Se estableció el diseño experimental del tipo 2^2 , es decir de 2 variables y 2 niveles; con temperaturas de 60°C y 70°C y concentraciones de ácido cítrico de 0,5 mg/ml y 1 mg/ml con dos repeticiones.

El proceso de obtención del deshidratado de mango comprende las etapas de recepción, selección, lavado, escaldado, enfriado y pelado, cortado, inmersión en ácido cítrico, deshidratación por aire caliente y envasado.

Se realizó la deshidratación en un secador de bandejas con aire caliente forzado con los respectivos ensayos de acuerdo al diseño experimental, posteriormente se sometió las muestras a una evaluación sensorial en base a escala hedónica con un panel de 10 jueces no entrenados que evaluaron los atributos de color, olor, textura y sabor, donde se determinó que el producto más aceptado por los jueces es a una temperatura de 70°C y una concentración de ácido cítrico de 1 mg/ml.

Los análisis fisicoquímicos del mango fresco y mango deshidratado obtenido se realizaron en el “CEANID” y posteriormente el producto obtenido, para una mejor

conservación se envasó al vacío en bolsas medianas de polipropileno, para luego almacenarlo en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente.

De acuerdo al objetivo del presente proyecto se tiene un producto que mantiene una sólida calidad de sus propiedades organolépticas y fisicoquímicas.