

## RESUMEN

En el Valle Central de Tarija, es el área de mayor producción de tomate del Departamento de Tarija, siendo su producción aplicando una tecnología agrícola tradicional, sin tener a la fecha posibilidades reales de dar un valor agregado a este importante producto nutricional, pese a que en el pasado se emprendieron proyectos para procesarlos como pasta.

En la actualidad al haberse incrementado la población y la mejora de los caminos nacionales, se ampliaron los mercados pero aún sigue latente la posibilidad de dar valor agregado para su conservación, generar fuentes de trabajo y una expectativa del producto en el mercado, posibilitando ampliar las áreas de cultivo y las ganancias para los productores.

El secado de los alimentos es uno de los métodos más antiguos que ha utilizado el hombre para conservar sus alimentos.

El hombre primitivo utilizó la energía solar que calentaba el medio ambiente, para secar sus alimentos al aire libre. Actualmente el secado de frutas y hortalizas es un proceso industrial muy importante en la preservación de la calidad de los productos.

La harina de tomate es un polvo fino que ha sido reducido desde su tamaño original al tamaño de partículas muy pequeñas y finas, se obtiene de la molienda de tomate deshidratado, la cual contiene % proteína, vitaminas, fibra, hidratos de carbono y su aporte energético es 334,18 Kcal por cada 100 gramos de harina, lo cual muestra que es un importante producto para complementarse con otros productos naturales y producir de esa manera suplementos nutricionales para los distintos grupos etáreos sensibles en la población, sean estos niños, ancianos, madres en gestación, etc.

La metodología seguida es la siguiente: se realizó la selección, limpieza y clasificación de la materia prima, se realizaron las pruebas de secado lo cual dio como tiempo óptimo 2, 62 h, con una temperatura de 50 °C, posteriormente se procedió a

la molienda instantánea en un molino de martillos y al tamizado con el objetivo de determinar el tamaño de partícula predominante en la harina , para pasar a realizar la sistematización de la información y complementar con el panel de degustación para determinar las mejores características del producto en calidad y presentación.

El tamaño de partícula que se determinó mediante el tamizado es de 0,25 mm, la cual es llevada al Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo (CEANID) en donde se determinaron sus propiedades fisicoquímicas de la “Harina de Tomate”.

El rendimiento del proceso en la elaboración de la harina de tomate es de 8,2817 %, siendo este porcentaje bajo debido al gran contenido de humedad del tomate.