

RESUMEN

Tanto en nuestro país como en Tarija, hay gran cantidad de tubérculos sin ser procesados, entre ellas la Oca, con las propiedades necesarias para una dieta sana. Este tubérculo es cultivado en Tarija, en la Localidad de Iscayachi, zona altiplánica del Departamento.

Este proyecto desarrollado en inmediaciones de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, en el Laboratorio de Operaciones Unitarias (LOU), se empleó oca amarilla, adquirido en el Mercado Campesino de nuestra ciudad.

Para la elaboración de Harina de Oca amarilla, se selecciona el diseño factorial de tipo 2², por lo tanto se realizan cuatro tratamientos, con las variables de secado de:

Temperatura: 55°C – 65°C

Tiempo: 7 Horas – 8 Horas

Los ensayos de harina de oca amarilla obtenida es sometida a una evaluación sensorial con escala hedónica, conformada por alumnos y docentes de la carrera de Ingeniería Química, con lo cual se determina, que el producto Harina de Oca Amarilla que mejores atributos presenta y mayor aceptación tiene, son bajo las siguientes condiciones de secado de la materia prima:

Temperatura: 65°C

Tiempo: 7 Horas

El análisis fisicoquímico tanto de la materia prima como del producto “Harina de Oca Amarilla”, es realizado por el Laboratorio del Centro de Análisis Investigación y Desarrollo (CEANID), con los siguientes resultados:

Oca Amarilla como materia prima: Ceniza: 0,88%, Fibra: 1,64%, Grasa: 0,24%, Hidratos de carbono: 19,21%, Humedad: 78,86%, Proteína total: 0,81%, Valor energético: 43,28Kcal/100g.

Harina de Oca Amarilla: Acidez: 12,21%, Azúcares totales: 2,69%, Ceniza: 2,90%, Fibra: 3,88%, Grasa: 1,10%, Hidratos de carbono: 82,08%, Humedad: 5,88%, pH 6,51, Proteína total: 4,16%, Valor energético: 354,86 Kcal/100g, Gluten húmedo: No detectado.

En tanto el análisis microbiológico realizado de igual en el mismo laboratorio (CEANID), los resultados son: Coliformes totales: $1,1 \times 10^2$ ucf/g, Mohos y levaduras: $<10^{(*)}$ ucf/g.