

RESUMEN

El presente trabajo final está referido a la elaboración de somó, que pretende dar un valor agregado al grano de maíz. El maíz es una fuente de energía y desempeña un papel importante en la formulación de alimentos y bebidas altamente nutritivos.

Para las propiedades fisicoquímicos de la materia prima, se obtuvieron datos de cenizas 0.05%, fibra 2.70%, materia grasa 0.34%, humedad 10.57%, hidratos de carbono 78,59%, proteína total el 7.75% y valor energético 348.42 Kcal/100g.

En cuanto al análisis microbiológico realizado se evidenciaron coliformes fecales $<10(*)$ UFC/g y coliformes totales $<10(*)$ UFC/g, lo que implica ausencia de contaminación del producto.

La elaboración del somó se inició en la selección del maíz partido, que fueron pesados, sometidas a una primera limpieza, posteriormente remojamos el maíz partido por un tiempo de 14 horas a temperatura ambiente.

Sometimos a cocción el maíz partido por un tiempo de 3 horas a una temperatura de 93 °C, en esta etapa añadimos el azúcar correspondiente a la cantidad a elaborar de somó, ahora el producto se enfría hasta alcanzar temperatura de refrigeración y se añade el concentrado para así posteriormente ser envasado y etiquetado.

En el diseño experimental de la etapa de remojo se utilizó un diseño factorial 2^2 donde, se puede decir que los factores T, t e interacción T-t no inciden directamente en la operación de remojo para la absorción de humedad para el proceso de elaboración del somó.

En el diseño experimental de la etapa de cocción, de igual forma se utilizó un diseño factorial 2^2 donde, se puede decir que el factor T es el que incide directamente en la operación de cocción para la absorción de humedad para el proceso de elaboración del somó.

Para el producto final se realizó una evaluación sensorial donde el atributo sabor obtuvo un valor promedio de 7,8; y el atributo aroma con 7,55 en la escala hedónica. Para el análisis fisicoquímico del producto final se determinó que contiene cenizas 0.11%, fibra 0.01%,

carbohidratos 10.65%, materia grasa 0.13%, proteína total 0.26%, materia seca 11.16%, valor energético 44.81kcal/100g.

En cuanto al análisis microbiológico realizado al producto final, presento coliformes fecales <10(*) UFC/g y coliformes totales <10(*) UFC/g esto implica ausencia de contaminación del producto.