

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, titulado “Elaboración de Gomas Masticables sabor Frutilla” fue realizado en la mediana industria la reina Obrera “ZAFELI”. Ubicada en barrio municipal calle S/N.

Para la elaboración de este producto se utilizó: azúcar blanca de bermejo, gelatina neutra, glucosa líquida, saborizante sabor frutilla, colorante rojo y ácido cítrico.

Los materiales que también se utilizó: cocina artesanal de (GLP), recipientes de aluminio, moldes de aluminio, cortadora de rodillos giratorios semi industrial y una envasadora de caramelos industrial.

En la evaluación sensorial se tomaron en cuenta los atributos sabor, textura, olor, color y aroma, se realizó con 20 jueces no entrenados para evaluar tres sesiones de muestras que consiste en diferentes cantidades de azúcar y gelatina neutra y de cantidades diferentes de saborizante y ácido cítrico en escala hedónica de 1 a 9 puntos, también se realizó una evaluación sensorial de una muestra patrón para comparar el atributo de textura con dos muestras finales donde el preferido por los jueces fue la muestra MF1 como la mejor opción en la elaboración de Gomas Masticables con sabor Frutilla.

Para la elaboración de Gomas Masticables sabor Frutilla se realizó un diseño experimental de 2^2 , donde se tomó la variación de dos insumos donde el factor A(azúcar) nos indica que $F_{cal} < F_{tab}$ (3,57 < 5,32), y para el factor B(gelatina neutra) que $F_{cal} < F_{tab}$ (3,35 < 5,32) lo cual nos indica que no hay evidencia estadística y se acepta la hipótesis planteada para una $p < 0,05$.

Los resultados obtenidos de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos del producto final son: cenizas 0,14; materia grasa 0,36; humedad 17,81; hidratos de carbono 73,50; proteína total 8,19; valor energético 330,00 Kcal/100g. Coliformes totales <10 UFC/g; bacterias aerobias mesofilas < 10 UFC/g; mohos y levaduras $1,0 \times 10^1$ UFC/g.