

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación, está referido a la elaboración de "*salsa de ají amarillo variedad camba*", que fue desarrollado en el Laboratorio Taller de Alimentos de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. La materia prima fue ají amarillo (*Capsicum baccatum*) de la variedad camba; adquirida del mercado local El Campesino de la ciudad de Tarija.

El proceso de elaboración comprende las etapas de tratamiento térmico, molienda, dosificación, concentración, envasado y control de calidad del producto. Se determinó las características físicas para el ají de 3,70g peso entero; 1,15cm diámetro; 6,51cm largo; 78,86% porción comestible y 21,14% porción no comestible. Las características fisicoquímicas del ají fueron de 88,90% humedad; 0,28% materia grasa; 1,72% proteína total; 3,10% fibra y 29,76Kcal valor energético. Se determinó un tiempo experimental del escaldado del ají de 3 minutos. Después del cual las características fisicoquímicas del ají fueron de 91,30% humedad; 0,21% materia grasa; 1,60% proteína total; 1,83% fibra y 26,49Kcal valor energético.

Así mismo, ya que en el mercado local no existía un producto similar se procedió a determinar un prototipo; mediante una evaluación sensorial en escala hedónica de dos muestras (N1) con adición del 2% de semillas molidas de ají y (N2) sin semillas de ají. Donde N2 fue la más aceptada con 7,60 color; 6,93 olor; 7,23 sabor; 7,23 picor y 7,27 textura. Posteriormente, se determinó el tiempo de molienda para la salsa; que consistió en una evaluación sensorial en escala hedónica, para tal efecto se elaboran tres muestras con distintos tiempos de molienda (O1) cinco minutos, (O2) diez minutos y (O3) quince minutos; donde O2 fue la más aceptada con 7,48 para el atributo arenosidad.

El proceso de evaporación-concentración, se realizó a una temperatura en el centro de la salsa de 65°C, tiempo de concentración de diecinueve minutos, concentración de

14,70°Brix en el producto y un contenido de agua del 85,30%. Se realizó una evaluación sensorial en escala hedónica para tres muestras de salsa, P3 (pulpa de ají 58,82%; agua 29,41%; aceite 7,85%; sal 1,96%; azúcar 1,47% y pimienta 0,49%) que fue elegida con un puntaje de 7,40 color; 7,40 sabor y 7,16 textura.

Se obtuvo un producto con características físicas de 1,08g/cm<sup>3</sup> densidad; 14,40°Brix sólidos solubles y 4,26 de pH. Las características fisicoquímicas de 72,22% humedad; 0,33% materia grasa; 1,53% proteína total; 2,78% fibra y 87,49Kcal valor energético. El análisis microbiológico, mostró 4,1x10<sup>2</sup> UFC/g de bacterias aerobias mesófilas; y mohos y levaduras < 10 UFC/g. Finalmente, se realizó una evaluación sensorial en escala hedónica de las propiedades organolépticas del producto final con un puntaje de 7,96 color; 7,96 sabor y 7,96 apariencia.