

RESUMEN

EL lacayote (*Cucúrbita ficifolia*) es una especie botánica con flor de la familia de las cucurbitáceas, el fruto es rico en calcio, potasio y en vitamina A, posee propiedades desintoxicantes y diuréticas. Es usado en todo el mundo en la cocina y en la industria para la producción de confituras, dulces, mermeladas y bebidas con bajo contenido de alcohol. En Bolivia el cultivo del lacayote no se encuentra ampliamente difundido, razón por la cual, su cultivo es de forma tradicional. El lacayote (fruto maduro) en el departamento de Tarija es utilizado generalmente para la preparación del dulce de lacayote, como relleno para las tradicionales empanadas blanqueadas.

Con el trabajo de investigación se pretende presentar al mercado tarijeño una nueva alternativa que es la mermelada de lacayote, para lo cual fue necesario determinar los parámetros óptimos para su procesamiento; y de esta manera aprovechar la buena producción del mismo en el departamento ya que el fruto del lacayote tiene una escasa utilización como producto procesado y un alto porcentaje desperdicio, de ahí que nace la idea del desarrollo de un nuevo producto, estimulando de esta manera su consumo.

Al determinar las cantidades de los ingredientes en estudio se busca evaluar el efecto que tienen en las cualidades sensoriales, fisicoquímicas y nutricionales. La conservación del producto se basa en las características de las materias primas que se emplean y los varios efectos que se ejercen sobre los microorganismos potencialmente deteriorantes de la mermelada.

Las fórmulas para la elaboración están constituidas por varios factores, que contribuyen estos juntos, a lograr las cualidades peculiares del producto terminado. Estos factores son: Sólidos solubles del producto terminado (expresados como °Brix), el óptimo de azúcar invertido, Acidez total y el pH del producto.

El proceso de concentración se realizó por ebullición a presión atmosférica, utilizando las variables adecuadas de azúcar, pectina, ácido cítrico y un tiempo de cocción necesario para obtener un producto final de calidad para el consumidor.