

## RESUMEN

Los productores de miel de abeja a nivel regional con este proyecto tienen, un derivado más de la miel de abeja, fomentando a su producción.

De acuerdo a normas de calidad de Bolivia, los parámetros de calidad de la miel son: Acidez libre, azucares reductores, azucares totales, cenizas, densidad relativa, humedad, proteína total, Ph, solidos solubles, solidos insoluble.

Este trabajo de investigación aplicada, está dirigido a la población de Tarija para fomentar el consumo de alimentos como ser el “caramelo de miel de abeja” que aporten a la salud del consumidor y educar a niños para que elijan un caramelo rico en beneficios y no hace un caramelo común, ya que los niños son los mayores consumidores de caramelos.

De acuerdo a normas de calidad de Bolivia, los parámetros de calidad de un caramelo de miel de abeja son: Azucares reductores, azucares totales, cenizas, humedad, ph, solidos solubles.

La parte experimental del presente trabajo, “Elaboración de caramelos de miel de abeja según normas de calidad”, consistió en lo siguiente:

- Se realizó evaluación sensorial para la selección de un prototipo de caramelo, con las muestras; MA, MB, MC; donde se pudo concluir con una muestra MC como la ganadora.
- Se realizó evaluación sensorial para el atributo color en el proceso de dosificación para la elaboración de caramelos de miel de abeja con ocho muestras donde la ganadora fue la muestra, M6.
- Se realizó evaluación sensorial para los atributos; olor, sabor, textura, aspecto y presentación en el proceso de dosificación de ingredientes para la elaboración de caramelos de miel de abeja con ocho muestras donde en todos los atributos la muestra ganadora fue la M6.
- Se realizó el diseño factorial  $2^3$  en el proceso de dosificación, se estableció que los factores son S (sacarosa), G (glucosa), M (miel de abeja). No existe evidencia estadística de variación de los factores para el proceso de mezclado y calentamiento de insumos para un nivel de confianza del 99% y se acepta la hipótesis planteada.
- Se realizó evaluación sensorial al producto terminado los atributos (color, olor sabor, textura y presentación).