

RESUMEN

El presente trabajo experimental fue realizado en los ambientes del Laboratorio Taller de Alimentos de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” como también en ambientes de un domicilio particular ubicado en la zona del Barrio Avaroa de la ciudad de Tarija. Para la elaboración de éste se utilizaron varios productos lácteos al igual que otros insumos como ser leche entera fluida, crema de leche, leche entera en polvo, queso crema y leche evaporada (marca Pil Andina); también se utilizaron azúcar blanca (IABSA), glucosa en polvo y estabilizante, adquiridos en el mercado local con proveniencia de Cochabamba y Bermejo.

Dado que se trabaja con productos elaborados para la elaboración del helado no fue necesario un análisis de la materia prima, pudiéndose obtener estos datos de sus respectivos envases.

Para realizar una muestra de helado que tuviera un sabor óptimo se tomaron en cuenta la variación de tres elementos que se seleccionaron debido a que representan los ingredientes con mayor influencia sobre el producto y son: la crema de leche, el azúcar y el queso crema; quedando como insumos constantes la leche entera fluida, la leche evaporada, leche entera en polvo, glucosa en polvo y el estabilizante.

Las variables seleccionadas para la obtención del producto final de mayor aceptación son: Cantidad de crema de leche (140 g), cantidad de azúcar (140 g) y la cantidad de queso crema (60 g).

Las condiciones de maduración y batido se realizaron de acuerdo a parámetros, que corresponden a un tiempo de maduración mayor a 4 horas, y un batido con refrigeración simultánea a 4°C por un tiempo de 10 minutos.

El tipo de envase en el que el producto final es envasado es en potes de plástico.

Se tomaron en cuenta los atributos de aroma, textura y color para la evaluación sensorial realizada por 10 jueces no entrenados, llegando al resultado de que la

muestra con mayor aceptación fue finalmente la muestra número 8, con calificaciones de aroma, textura y color en escala hedónica.

Además se realizó el análisis fisicoquímico dando como resultados de acidez 0,18%, materia grasa 13,95%, sólidos totales 49,37%, proteína total 4,70%, y plomo total <0,002 mg/Kg. Los análisis microbiológicos de coliformes totales son $4,0 \cdot 10^1$ ufc/g, escherichia coli <10 ufc/g y salmonella (ausencia).