

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación, está referido a la elaboración de *“salsa de cilantro”*, que fue desarrollado en el Laboratorio Taller de Alimentos (LTA) de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Para tal efecto, se utilizó como materia prima el cilantro; adquirido en el Mercado Campesino de la ciudad de Tarija.

Se determinó las características físicas del cilantro con 21,84 cm de largo; 8,28g peso de cilantro entero; 2,91g peso de hojas de cilantro; 35,06% porción comestible y 64,94% porción no comestible. Las características fisicoquímicas del cilantro fueron 85,90% humedad; 4,10 % de proteína; 4,34 % hidratos de carbono; 0,38% materia grasa; 2,80 % fibra; 2,48 % cenizas; 0,10 % acidez y 37,18Kcal de valor energético. El proceso de obtención comprende las etapas de acondicionamiento, lavado y escurrido, tratamiento térmico, dosificación/molienda, envasado, esterilización, enfriamiento, etiquetado y almacenamiento. Se determinó el tiempo de tratamiento térmico para inactivar las enzimas en el cilantro por información bibliográfica el cual nos dio un tiempo de 30 segundos a temperatura de ebullición.

Así mismo, ya que en mercado local no existía un producto similar se procedió a determinar un prototipo; mediante evaluación sensorial en escala hedónica la cual la muestra más aceptada fue con 7,33 color; 7,4 aroma; 6,6 sabor y 7,2 textura

En el proceso de dosificación/molienda se realizó un diseño factorial  $3^2$  cuyas variables fueron el cilantro, quirquiña y sal variando el tiempo molido de 14 a 20 minutos lo cual nos dio un °Brix variado de 13 a 14.

Se obtuvo un producto con características físicas de  $1,07\text{g/cm}^3$  densidad; 13,50 °Brix sólidos solubles. Las características fisicoquímicas de 89,68 humedad; 2,28 %

materia grasa; 3,34 % hidratos de carbono; 1,33 % proteína; 1,8 % fibra; 1,05 % cenizas; 2,28 mg/100g acidez y 43,88 Kcal valor energético. El análisis microbiológico, mostro  $1,0 \cdot 10^1$  Ufc/g de mohos y levaduras; y bacterias aerobias mesófilas  $7,0 \cdot 10^1$  Ufc/g. Finalmente, se realizo una evaluación sensorial en escala hedónica de las propiedades organolépticas del producto final con un puntaje de 7,80 color; 7,87 olor; 7,40 sabor; 7,53 aroma y 7,66 textura.