

RESUMEN

El presente Trabajo titulado “Determinación de la Concentración Adecuada de Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) como Edulcorante para la Elaboración de Mermeladas de Cítricos”, se realizó en la ciudad de Tarija de la provincia Cercado del departamento de Tarija, en los ambientes de la Facultad de Ciencias Agrícolas Y forestales de la U.A.J.M.S.

Los procesos industriales convencionales para la elaboración de mermeladas de muchas frutas y hortalizas consisten en la utilización de azúcar como edulcorante en la elaboración de las mismas y muy poco la utilización de la Stevia como edulcorante para la elaboración de mermeladas de frutas, especialmente en mandarina y naranja.

El objetivo principal es desarrollar la formulación adecuada para la elaboración de mermeladas de cítricos, utilizando Stevia como edulcorante en reemplazo parcial o total del azúcar, que resulte en un producto aceptado por el consumidor de la mermelada tradicional.

Para la ejecución de la presente investigación se utilizó el método estadístico Diseño completamente al azar o aleatorizado. El cual consiste en la aplicación de cuatro tratamientos distintos que son concentraciones de edulcorante Stevia (50%, 60% 70% y 80%) Para ello se evaluó los diferentes tratamientos estudiados donde se llevó a laboratorio para obtener datos de ° Brix y pH, además de eso se realizó una prueba de degustación la cual fue importante para determinar cuál de los tratamientos es el adecuado para su consumo, donde se hizo probar cada tratamiento y con eso el llenado de una hoja de preguntas para su posterior interpretación.

Entonces de acuerdo a la prueba afectiva la cual tiene mayor incidencia para la aceptación del mejor tratamiento en cuanto a su sabor, se dice: El producto de mermelada de mandarina que tuvo mayor aceptación es el tratamiento 2, es decir la mermelada con una concentración de Stevia del 60%, fue satisfactoriamente aceptado por los consumidores. En el caso de la mermelada de naranja la que tuvo mayor aceptación es el tratamiento 1, es decir la que tenía una concentración de Stevia del 50%, fue satisfactoriamente aceptado por los consumidores.