

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó en la comunidad de Paicho Centro perteneciente a la provincia Méndez segunda sección del departamento de Tarija, se encuentra situada aproximadamente a 90 km a una altura de 2570 m.s.n.m. presenta un clima templado con una temperatura media entre 18°C a 24°C y una precipitación media de 300mm.

Se utilizó el durazno Var. (Ulicate amarillo) para realizar la deshidratación del durazno sin pepa utilizando dos soluciones ácido cítrico y ácido ascórbico en diferentes concentraciones (1% 2% 3%) para evitar la acción enzimática durante la deshidratación de la fruta fresca a la fruta seca.

El diseño experimental se utilizó fue el diseño factorial completamente aleatorio con 8 tratamientos con 3 réplicas cada uno, haciendo un total de 24 unidades experimentales

Entre las variables evaluadas se tiene, el tiempo que tarda en deshidratarse el durazno, se evaluó las diferentes soluciones acidas también se evaluó los cambios de color en la fruta.

En el presente trabajo de investigación se llegó a los siguientes resultados: durante la deshidratación de los duraznos sin pepa a los cinco días, en el T6 (V1A2C2) con 0,399 kg es el que menos se deshidrató, en el tratamiento T7 (V1A2C3) con 0,333 Kg demostró una mayor pérdida de humedad.

En la deshidratación de los diez días los tratamientos T1 (TESTIGO) 0,280333 Kg y T2 (V1A1C2) 0,280000 kg son los que perdieron menores humedades; en el tratamiento T8, en donde se evidencio una pérdida de humedad de 0,278000kg.

Durante el proceso de deshidratación de los quince días podemos ver los promedios de peso de la deshidratación de los duraznos, en los tratamientos T3 T4 y T6 con 0,259333 Kg demostrando una mayor pérdida de humedad.

En el análisis económico en el ácido cítrico (1%,2%,3%) con 7,52 fue el que obtuvo mayor ganancia que los demás tratamientos, por cada peso invertido devuelve 6,52 bs, lo cual es el más destacado entre los tratamientos.