

RESUMEN

El presente Trabajo titulado “APLICACIÓN DE CUATRO CONCENTRACIONES DE AZÚCAR Y DEL EDULCORANTE STEVIA EN LA PREPARACIÓN DE MERMELADA DE BANANA”, 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.

El objetivo principal es conocer y desarrollar la formulación más adecuada en la elaboración de mermelada de banana con azúcar y el edulcorante stevia que preserve las mejores características organolépticas y la aceptabilidad del consumidor.

Se evaluó diferentes tratamientos con proporciones de azúcar y stevia donde se llevó a laboratorio para obtener ° Brix, pH y una prueba de degustación. Y así determinar cuál de los tratamientos es el más aceptado por el consumidor y que preserve sus mejores características organolépticas de la fruta.

El producto de la mermelada de banana con azúcar que obtuvo mayor aceptación es el tratamiento 1, es decir la mermelada con una concentración de azúcar del 50 % con relación al peso de la pulpa.

El tratamiento mayor aceptado dentro de la preparación de mermelada de banana con stevia fue el cuarto tratamiento, es decir la mermelada con una concentración de 80 % de stevia con relación al peso de la pulpa.

En conclusión, se pudo evidenciar la mejor concentración de azúcar y stevia ya sea para calificar las características organolépticas de las mermeladas, sólidos solubles, pH y así llegar a la conclusión que la mermelada de 60% (C2A) de azúcar es la mejor calificada basada en las tres variables y en la mermelada con stevia la más calificada es la mermelada de 80 % (C4S) basada en las tres variables ya mencionadas.