

## RESUMEN

El presente trabajo titulado “APLICACIÓN DE CUATRO CONCENTRACIONES DE AZÚCAR Y DEL EDULCORANTE STEVIA EN LA PREPARACIÓN DE MERMELADA DE NARANJA”, 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 en este caso de naranja con azúcar utilizando Stevia como edulcorante que preserve las mejores características organolépticas que resulte en un producto aceptado por el consumidor de la mermelada tradicional.

Se evaluó diferentes tratamientos con proporciones de azúcar y Stevia donde se llevó a laboratorio para obtener ° 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 y que preserve sus mejores características organolépticas de la fruta.

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 la mermelada de naranja con azúcar que obtuvo mayor aceptación es el tratamiento 1, es decir la mermelada con una concentración de azúcar del 60 % con relación al peso de la pulpa.

El tratamiento mayor aceptado dentro de la preparación de mermelada de naranja con Stevia fue el segundo tratamiento, es decir la mermelada con una concentración de 60% 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% (TA) de azúcar es la mejor calificada basada en las tres variables y en la mermelada con Stevia la más calificada es la mermelada de 60 % (TS) basada en las tres variables ya mencionadas.