

Resumen

El presente trabajo de investigación “Obtención de uva deshidratada variedad Moscatel de Tarija mediante deshidratación osmótica”, desarrollado a escala laboratorio, es realizado en las instalaciones del Centro de Análisis Investigación y Desarrollo (CEANID) ubicado dentro de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Se utiliza como materia prima, uva Moscatel proveniente de la provincia Uriondo y adquirida en el mercado campesino de la provincia Cercado, a partir del análisis fisicoquímico se conoce la composición de la uva: valor energético 75,76 Kcal/100 g, materia grasa no detectada, carbohidratos 18,11 %, humedad 79,91 %, fibra 0,60 %, cenizas 0,55 %, proteína 0,83 % y azúcares totales 14,98 %. De acuerdo al análisis microbiológico, la uva presenta: coliformes termoresistentes con valor menor a $1,0 \times 10^1$ UFC/g y coliformes totales con valor menor a $1,0 \times 10^1$ UFC/g.

Las operaciones involucradas para la elaboración de uva deshidratada Moscatel, en el presente documento, se realizan por: selección y lavado de la uva, permeabilización y neutralización de la uva, preparación, troceado y pesaje de la uva, preparación de la solución osmótica, deshidratación osmótica y secado de la uva.

El diseño factorial seleccionado para la etapa de deshidratación osmótica es un diseño de 2^3 , donde las variables independientes y sus niveles se establecen como: proporción fruta/jarabe (1/2-1/3), grados Brix del jarabe (40-60), tiempo de inmersión en horas (4-6), y las variables respuesta son: pérdida de agua (%) y ganancia de sólidos (%), aplicando análisis estadístico con Statgraphics 19, y un nivel de significancia de 0,05, se obtiene a la proporción fruta/jarabe, grados Brix, tiempo y la interacción proporción fruta/jarabe-grados Brix, como estadísticamente significativas para la variable respuesta de pérdida de agua. En el análisis de la variable respuesta ganancia de sólidos, se determina a los grados Brix del jarabe como estadísticamente significativos.

A partir del análisis sensorial de escala hedónica de 9 puntos, se valoran las muestras de uvas deshidratadas obtenidas para los atributos de color, sabor, textura y olor, siendo

la muestra número ocho, que trabaja con los niveles superiores de las 3 variables independientes, la de mayor aceptabilidad.

El análisis fisicoquímico realizado al producto final (uva deshidratada) muestra: valor energético 334,68 Kcal/100 g, materia grasa 0,32 %, carbohidratos 81,53 %, humedad 9,04 %, fibra 3,83 %, cenizas 3,86 %, proteína 1,42 %, azúcares totales 54,19 %. Así mismo, se realiza el análisis microbiológico de la uva deshidratada, donde se obtienen: coliformes termoresistentes con valor menor a $1,0 \times 10^1$ UFC/g, coliformes totales con valor menor a $1,0 \times 10^1$ UFC/g y mohos y levaduras con valor menor a $1,0 \times 10^1$ UFC/g.