

Título: “Desarrollo y evaluación de la calidad sensorial de un nuevo producto: Mermelada a base de banana”

Alumno/a: IRUSTA, Sofía Macarena

Tutor/a: Mg. Rios Silvina Rosa

Fecha de defensa: 08/09/2016

RESUMEN

El presente trabajo consistió en la elaboración, descripción y evaluación sensorial de un producto nuevo en el mercado de la zona Noroeste de la provincia de Buenos Aires: “Mermelada de banana con jugo de naranja”. Además se diseñó un proceso de producción con posibilidad de implementación a escala semi industrial. Se realizaron distintas formulaciones hasta lograr la fórmula que cumpla las expectativas establecidas, que son, una consistencia untuosa, color agradable similar al del fruto que se utilizó para la elaboración y un sabor fresco, no demasiado dulce ni empalagoso. En base a dicha fórmula se realizó un proceso de elaboración a escala de laboratorio con su respectivo diagrama de flujo y se la describió física y químicamente mediante grados Brix, pH, acidez, actividad de agua y viscosidad. También se determinó la tabla nutricional del producto y se realizaron pruebas sensoriales para definir y describir sus atributos, con un panel semi-entrenado y, evaluar posteriormente su aceptabilidad por parte del consumidor. Las pruebas de aceptabilidad se realizaron en escuelas, universidades y hogares. Se logró obtener una formulación óptima, su caracterización física y química y su tabla nutricional. El producto resultó poseer una buena calidad sensorial de modo que presentó una alta aceptación con buena intención de compra (98,61% de los consumidores), invitando a pensar de manera optimista en la inserción de este producto en el mercado. Se logró diseñar un posible proceso de producción a escala semi industrial, con su respectivo diagrama de flujo, y un Layout que se puede adecuar a cualquier empresa productora de alimentos. La mermelada de banana con jugo de naranja constituirá una alternativa interesante para un desayuno o merienda energética, nutritiva, sana y natural. Asimismo, será un producto innovador en el mercado y el uso de las materias primas indicadas, procura diversificar los productos regionales y transferir nuevos conocimientos para fortalecer la contribución de la Universidad en el desarrollo de la región.