

RESUMEN

En la última década, Perú ha visto incrementada su superficie y producción de camote, por lo cual, se hace necesario buscar nuevas de industrialización al creciente volumen de descarte de exportación y que se adapten a las nuevas tendencias en los hábitos de consumo, orientadas principalmente hacia una comida atractiva, de preparación y consumo rápido, que aporte nutrientes y que otorguen algún beneficio a la salud humana. Los productos “snacks” que incluyen el uso de frutas, responden satisfactoriamente a estos requerimientos, además de proporcionar alternativas de comercialización a los excedentes de las exportaciones frutícolas.

El objetivo fue encontrar una formulación para elaborar un snack a base de camote y jugo de maracuyá, se utilizó también saborizante canela y clavo de olor, con la finalidad de evaluar el efecto del saborizante en la aceptación del producto.

Se definieron tres tratamientos que incluyeron pulpa de camote amarillo, jugo de maracuyá, canela y clavo de olor. El camote fue sancochado y triturado, el jugo de maracuyá fue agregado de manera que brinde un poco de consistencia a pure, en este caso fue 20%. La formulación para T1 incluyó maracuyá como disolvente (20%), T2 incluyó maracuyá (10%) y agua saborizada con canela (10%) y por último T3 incluyó maracuyá (10%) y agua saborizada con clavo de olor (10%). La mezcla homogénea se colocó en moldes de 14 mm de diámetro y 5mm de espesor.

Se obtuvo un producto sin preservantes químicos, una reducida actividad de agua y un bajo contenido de humedad, que asegura su estabilidad y autoconservación. Los resultados de las evaluaciones sensoriales en: Apariencia, Textura Acidez, Sabor y Aceptabilidad, demostraron que el tratamiento T2, fue el que obtuvo mayor Aceptación y mejores características sensoriales. Además, el aporte de jugo de maracuyá al “snack” abre una excelente alternativa aprovechando la actual tendencia del consumo de productos beneficiosos para la salud.