

## COMPORTAMIENTO DE LA PECTINA DE CÁSCARA DE CACAO EN LA CALIDAD FÍSICO QUÍMICA DE MERMELADA DE NARANJA.

**Autores:** Pinargote Vaca Diego Paolo<sup>1</sup>, Ruiz Zambrano Joseph Henry<sup>1</sup>; Zambrano Ruedas José Fernando<sup>1</sup>.

ESPAM MFL, Carrera de Agroindustria, Campus Politécnico el Limón, Calceta, Cantón Bolívar, Manabí, Ecuador.

Contacto: [jzambrano@espam.edu.ec](mailto:jzambrano@espam.edu.ec)

### **Resumen:**

Este estudio investigativo tuvo como propósito evaluar el comportamiento de cuatro porcentajes de pectina de cáscara de cacao, en la calidad físico-química de la mermelada de naranja, para lo cual se empleó un diseño completamente al azar (DCA) con cuatro tratamientos y cuatro réplicas, la unidad experimental fue de 1000g por tratamiento. El factor en estudio fue porcentaje de pectina obtenida de la cáscara de cacao con niveles de 0,20%; 0,40%; 0,60%; y 0,80%. Las variables físico-químicas (pH, acidez, grados brix, viscosidad y consistencia) fueron evaluadas, se obtuvo como resultado que el mejor tratamiento fue T4, presentando las mejores características de pH, viscosidad y consistencia. Las variables de °brix y acidez no se vieron influenciadas por los cuatro porcentajes de pectina establecidos. Se concluye que el comportamiento reológico con el porcentaje de pectina de 0,8% (T4), se ajustó adecuadamente al pH de la mermelada, sin influir en la acidez.

**Palabras clave:** Pectina, Cascos de cacao, Mermelada, Consistencia.