

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DEL NÉCTAR DE MUCÍLAGO DE DOS VARIEDADES DE CACAO Y GOMA XANTHAN

**Autores:** Loor Mora Carla Vanessa<sup>1</sup>, Zambrano Zambrano Cinthya Damaris<sup>1</sup>; Zambrano Ruedas José Fernando<sup>1</sup>.

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

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

### **Resumen:**

Esta investigación tuvo como objetivo evaluar el efecto de los porcentajes de mucílagos de dos variedades de cacao y goma xanthan en las características fisicoquímicas de un néctar de mucílago de cacao (MC). El néctar se formuló con un porcentaje del 50% de MC y 50% de agua teniendo en cuenta el CODEX STAN 247 (2005), para la valoración estadística se aplicó un DCA (Diseño Completamente al Azar) con arreglo factorial 2<sup>2</sup> y un total de cuatro tratamientos, donde a cada tratamiento se le asignó cuatro réplicas, en el néctar se evaluaron parámetros fisicoquímicos (pH, acidez, densidad, viscosidad, brix y estabilidad) con la norma NTE INEN 2337 (2008) para néctares y jugos de frutas, según el análisis estadístico realizado, los mejores tratamientos fueron el T2 que representa a la variedad criollo con 0,4% de goma xanthan y el T4 representando a la variedad CCN-51 con 0,4% de goma xanthan, corroborando también que la proporción óptima de porcentaje de hidrocoloide utilizado en ambos tratamientos mostraron una mayor estabilidad en comparación con los demás tratamientos en estudio, evitando la precipitación de los sólidos en la bebida.

**Palabras clave:** Mucílago, cacao, estabilidad, hidrocoloide.