

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA Y SENSORIAL DE UNA GELATINA UTILIZANDO MOSTO DE CAÑA DE AZÚCAR Y ZUMO DE LIMÓN

Julio Saltos Solórzano, Nelson Mendoza Ganchozo, Ricardo Montesdeoca
Párraga, Jefferson Bravo Balda

Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López,
Campus Politécnico, km 2.7 vía Calceta –El Morro –El Limón, Manabí, Ecuador
Carrera de Agroindustria

Email: juvisaso7@espam.edu.ec

RESUMEN

El presente trabajo tuvo como objetivo elaborar una gelatina artesanal del mosto de la caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum L.*) con extracto de limón y su respectiva caracterización microbiológica y sensorial, la metodología aplicada fue de carácter exploratoria-descriptiva, para la elaboración del producto se emplearon tres formulaciones, analizando aerobios mesófilos, mohos y levaduras. Obtenidas las disoluciones se procedió a sembrar por el método de barrido a los mohos y levaduras en un medio de cultivo PDA por 72 horas a temperatura ambiente, los aerobios mesófilos en un medio nutritivo disgrakis por 24 horas en una estufa, para la medición del grado de aceptación de la gelatina se utilizó una escala hedónica de 5 puntos, siendo los valores menores favorables, evaluada por 26 catadores no profesionales, se aplicó la prueba No Paramétrica de Kruskal Wallis. En el aspecto microbiológico la gelatina cumplió con lo propuesto por la Norma INEN NTE 1521 reportando ausencia en Aerobios Mesófilos, Mohos y Levaduras. Los criterios color y sabor presentaron diferencia estadísticamente significativa, se aplicó un gráfico de medias para la determinación de formulaciones que tuvo mayor aceptación por parte de los catadores no entrenados, la formulación uno presentó mejor color, mientras el sabor la formulación tres tuvo mayor aceptación por los catadores. Se concluyó que la gelatina cumple con los requisitos de calidad establecidos por la norma, siendo un producto estable que contribuye con materias primas de origen vegetal y que aporta con propiedades organolépticas y nutricionales para los consumidores.

Palabras Claves:

Gelatina, Mosto, sensorial, microbiología, caracterización.

ABSTRACT

The objective of the present work was to elaborate an artisan gelatin of the sugar cane must (*Saccharum Officinarum* L.) with lemon extract and its respective microbiological and sensory characterization, the applied methodology was exploratory-descriptive, for the elaboration of the product. Three formulations were used, analyzing mesophilic aerobes, molds and yeasts. Once the solutions were obtained, the molds and yeasts were sown by the sweep method in a PDA culture medium for 72 hours at room temperature, the mesophilic aerobes in a disrakis nutritive medium for 24 hours in an oven, to measure the degree. For the acceptance of gelatin, a 5-point hedonic scale was used, the lowest values being favorable, evaluated by 26 non-professional tasters, the Non-Parametric test of Kruskal Wallis was applied. In the microbiological aspect, the gelatin complied with what was proposed by the INEN NTE 1521 Standard, reporting absence in Mesophilic Aerobes, Molds and Yeasts. The color and flavor criteria presented statistically significant difference, a mean graph was applied to determine the formulations that had greater acceptance by untrained tasters, formulation one presented better color, while the flavor of formulation three had greater acceptance by the tasters. It was concluded that gelatin meets the quality requirements established by the standard, being a stable product that contributes with raw materials of vegetable origin and that provides organoleptic and nutritional properties for consumers.

Key Words.

Gelatin, must, sensory, microbiology, characterization.