

Unidad:	CIEH/DAN
Subárea:	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Número:	Título:
1	Características organolépticas de frutos tropicales secados con secador solar
Año:	
2004	

Autores
Eduardo Darío Cabral Lenguaza Norma Villalba Mónica Gavilán

Resumen
La abundancia de los frutos tropicales en nuestro país, en especial mamón (<i>Carica papaya</i>), mango (<i>Mangifera indica</i>) y banana (<i>Musa acuminata</i>), motiva a realizar investigaciones científicas para su aprovechamiento, tanto para la industrialización como para el consumo familiar. Pues, la investigación pretende determinar las características organolépticas (color, aroma, sabor) de los frutos secados en secaderos solares, con tres tratamientos diferentes cada uno de ellos y mediante ella verificar si existen diferencias significativas con relación a los frutos frescos. Los tratamientos de las muestras se representaban por números arábigos escogidos al azar (tratamiento 146, ácido cítrico más sacarosa y fruto; tratamiento 432, fruto más sacarosa; tratamiento 856, fruta al natural y el secado solar correspondiente). Para el logro de los objetivos planteados se realizó la evaluación sensorial de los alimentos, con jueces que caracterizaron y calificaron las muestras de la fruta seca, cuyas calificaciones asignadas fueron procesadas y cuantificadas con métodos estadísticos (análisis de varianza), adecuados al tipo de investigación, para obtener resultados tales como; las muestras del tratamiento 146 presentaron mayor aceptabilidad para el caso del mamón seco, los puntajes más resaltantes para los tratamientos de las frutas de mango secos fueron la muestra 432 y para los frutos secos de banana el tratamiento que obtuvo la mayor aceptabilidad fue la muestra 146. Con estos resultados se puede demostrar que los frutos secos no presentan diferencias significativas en relación a la aceptación del consumidor y características organolépticas con relación a los frutos frescos.

Índice
Evaluación sensorial * Secado y deshidratación * Propiedades nutritivas de las frutas secas e importancia para el organismo * Fundamentos y teorías relacionadas a la deshidratación osmótica * El mamón * El mango * La banana.

Palabras Claves:
Características organolépticas – Frutos tropicales – Secadero solar

Áreas de Conocimiento - Códigos UNESCO	
Tecnología de Alimentos	780