

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA DE UNA GELATINA UTILIZANDO MOSTO DE CAÑA DE AZÚCAR Y ZUMO DE LIMÓN.

Julio Saltos Solórzano, Luisa Ana Zambrano Mendoza, 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

En el presente trabajo se evaluó las características físico-químicas de una gelatina artesanal elaborada con el mosto de la caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum L.*) y extracto de limón, dicha experimentación se efectuó en el Laboratorio de Bromatología de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López (sitio el Limón del Cantón Bolívar). Para elaborar el producto se extrajeron los jugos de caña de azúcar con epidermis, sin epidermis y la combinación 50/50 de ambas. Los resultados físico-químicos fueron comparados con la norma ecuatoriana INEN NTE 1521, los cuales oscilaron entre 83.73-84.17% Humedad (excediendo el límite establecido, al analizar la muestra en base húmeda), 4.33-4.81 de pH, 10.7-17.1% °Brix, 0.17-0.28. Se concluyó que el producto elaborado no cumplió con lo parámetro de humedad al exceder el porcentaje máximo ($\leq 2\%$), al ser analizada la gelatina en base húmeda, la incorporación de azúcares no refinados en los postres contribuyen al aporte de antioxidantes y nutrientes esenciales para beneficiar al consumidor.

Palabras Claves:

Gelatina, Mosto de caña de azúcar, características físico-químicas.

ABSTRACT

In the present work, the physical-chemical characteristics of an artisan gelatin made with sugar cane must (*Saccharum Officinarum* L.) and lemon extract were evaluated, said experimentation was carried out in the Bromatology Laboratory of the Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López (El Limón site of the Bolívar Canton). To make the product, sugar cane juices were extracted with epidermis, without epidermis and the 50/50 combination of both. The physical-chemical results were compared with the Ecuadorian standard INEN NTE 1521, which ranged between 83.73-84.17% Humidity (exceeding the established limit, when analyzing the sample on a wet basis), 4.33-4.81 pH, 10.7-17.1% ° Brix, 0.17-0.28. It was concluded that the elaborated product did not comply with the humidity parameter by exceeding the maximum percentage ($\leq 2\%$), when the gelatin was analyzed on a wet basis, the incorporation of unrefined sugars in the desserts applied to the contribution of antioxidants and essential nutrients to benefit the consumer.

Keywords:

Gelatin, sugar cane must, physical-chemical characteristics.