



Parámetros tecnológicos apropiados y análisis físico-químico, sensorial y microbiológico en la preparación de néctares y mermeladas de cocona, aguaje, piña, mango y papaya

Víctor Sotero, Ena Velazco y Luz Silva

El objetivo de este estudio es obtener los principales parámetros para la preparación de néctar y mermelada a partir de frutos nativos o adaptados a la región, como son la cocona, aguaje, piña, papaya y mango, para lo cual se realizaron diferentes formulaciones en diversas baterías, variando los parámetros de cada uno de ellos, según su naturaleza. Los parámetros de variación fueron tanto para néctares y mermeladas, los $^{\circ}$ Brix y concentración de pulpa. Los productos fueron evaluados en cuanto a su composición química, microbiológica y sensorial, para rescatar la mejor formulación en cada uno de los productos.



Fruta de cocona para la elaboración de néctares y mermeladas.