



Liofilización de pulpa de aguaje *Mauritia flexuosa* L.f.

Víctor Sotero, Claudia Ocampo, Willie Reid y Guanina Céspedes

El objetivo de este estudio fue evaluar el rendimiento de la pulpa de aguaje liofilizada, análisis de sus componentes químicos y, sobre todo, la concentración de β -caroteno. Se trabajó con los ecotipos: "shambo" y "ponguete". Las pulpas fueron liofilizadas por 12 horas. Las pérdidas de humedad fueron: 96.9 y 97.2% para shambo y ponguete respectivamente. La concentración de β -caroteno en "shambo" y "ponguete" son de 983 y 407 μg ER y cuando es liofilizado resulta en 3105 y 889 μg ER, respectivamente. Según el análisis sensorial al recomponer el aguaje en refresco y comparándolo con el de pulpa de aguaje fresco fue aprobado por el panel de probadores, quienes aprobaron en 65% el "shambo", 90% el "ponguete" y 75% el testigo (aguaje sin liofilizar).