

DEGUSTACIÓN DE LA CONSERVA QUE SE OBTIENE DE LA CASCARA DEL PLATANO (*Mussa spp*), SANTO DOMINGO.

TASTING OF THE CONSERVATION THAT IS OBTAINED FROM THE CASTLE OF THE PLANTAIN (*Mussa spp.*), SANTO DOMINGO.

PROVA DA CONSERVAÇÃO QUE É OBTIDA DO CASTELO DO PLANTATO (*Mussa spp.*), SANTO DOMINGO.

Ing. Urbano Borja Miryan Rocío, MSc.¹
Instituto Tecnológico Superior Calazacón
murbanob88@hotmail.com

Resumen

La industria procesadora de snacks (chifles) de plátano genera una alta cantidad de desechos orgánicos, que se utilizaron como materia prima para el desarrollo del proyecto, que busca aprovechar la cáscara mediante la elaboración de una conserva que contiene algunos nutrientes importantes en la dieta diaria como son: potasio, vitamina B6, omega 6, vitamina A, betacarotenos y antioxidantes. Para determinar su aceptabilidad se realizaron 30 encuestas a diversas personas obteniendo como resultado en sus características organolépticas: color 82%, olor 96%, sabor 89%, aroma 92% y textura 89%, por lo tanto, se obtuvo una buena aceptabilidad del producto.

Palabras Claves: Aceptabilidad, vitamina, fibra, fructooligosacárido, dulce.

Abstract

Processing snacks's industry (gunpowder horns) of plantain generates a tall quantity of organic waste matter, that they used themselves like raw material for the development of the project, that he seeks to make good use of the intervening shell the elaboration of a preserve that contains some important nutrients in the daily diet like music: Potassium, vitamin B6, omega 6, vitamin To, betacarotenos and antioxidants. 30 opinion polls to various people obtaining as a result in their organoleptic characteristics came true in order to determine his acceptability: Color 82 %, odor 96 %, taste 89 %, aroma 92 % and texture 89 %, therefore, a good acceptability of the *product* was obtained.

Key Words: Acceptability, vitamin, fiber, fructooligosacárido, piece of Candy

Resumo

A indústria de processamento de salgadinhos de banana gera uma grande quantidade de resíduos orgânicos, que foram utilizados como matéria-prima para o desenvolvimento do projeto, que busca tirar proveito da casca, preparando uma lata que contém alguns nutrientes importantes na dieta diária. tais como: potássio, vitamina B6, ômega 6, vitamina A, beta-caroteno e antioxidantes. Para determinar sua aceitabilidade, foram realizados 30 inquéritos a várias pessoas, obtendo como resultado suas características organolépticas: cor 82%, cheiro 96%, sabor 89%, aroma 92% e textura 89%, portanto, uma boa aceitabilidade do produto foi obtida.

Palavras chaves: Aceitabilidade, vitamina, fibra, fructooligossacarídeo, doce.

¹ Ingeniera Agroindustrial, mención alimentos; Magister en tecnología de alimentos de la Universidad técnica de Ambato.

INTRODUCCIÓN

El proceso investigativo se enfoca sobre los beneficios que proporciona la conserva de la cáscara del plátano en el mercado comercial, por ser un producto innovador con propiedades nutritivas, rico en compuestos bioactivos como los beta caroteno, fibra y almidón, siendo agradable para el paladar de las personas. Además del aprovechamiento de la cáscara del plátano, que en la mayoría de las empresas que industrializan este producto se desperdicia o lo usan para la comida de animales, con la elaboración de este producto se puede obtener más ingresos económicos y comerciales. Este producto a más de ser de fácil adquisición es un producto que es rico en beta caroteno lo cual contiene vitamina A, también es rico en triptófano y también fortalece los huesos ya que cuenta con una abundancia de fructooligosacáridos. El presente estudio fue desarrollado para elaborar una conserva de la cascara de plátano que se obtiene de los desperdicios del proceso de la industrialización, para utilizarlo como producto alimenticio para la dieta diaria.

MARCO TEÓRICO

Plátano

El plátano¹ o banana (término utilizado en Argentina, Bolivia, Colombia, Honduras, México, Nicaragua, Paraguay, Perú, Puerto Rico, Uruguay y República Dominicana),² aunque también se le llama guineo en Panamá, El Salvador, Colombia, Puerto Rico, República Dominicana y el Ecuador continental y cambur en Venezuela (salvo la variedad más grande conocida como plátano macho que en este país se conoce como plátano), es el fruto de varias especies del género Musa. Tarda entre 80 y 180 días en desarrollarse por completo. En condiciones ideales fructifican todas las flores femeninas, adoptando una apariencia dactiliforme que lleva a que se denomine mano a las hileras en las que se disponen. Puede haber

entre 5 y 20 manos por espiga, aunque normalmente se trunca la misma parcialmente para evitar el desarrollo de frutos imperfectos y evitar que el capullo terminal insuma las energías de la planta. El punto de corte se fija normalmente en la "falsa mano", una en la que aparecen frutos enanos.

MATERIALES Y MÉTODOS

El presente trabajo se realizó en la ciudad de Santo Domingo, Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, mediante el método de degustación del producto o sea la conserva obtenida de la cascara de plátano. Se realizó el levantamiento de información mediante la utilización de encuestas de degustación para obtener el nivel de aceptabilidad de la conserva, para lo cual se tomó una muestra de 30 personas al azar.

Las características organolépticas que se evaluaron fueron: Color, Aroma, Textura, Olor y sabor de la mermelada obtenida de la corteza del plátano, que es desperdiciada en las industrias de chifles u otras industrias de plátano.

Se realizó una escala de valoración cualitativa de las características organolépticas para la conserva de cascara de plátano.

Tabla 1: Escala de valoración cualitativa de degustación de conservas.

Intervalo	Rango	Descripción
1ro	5,0 - 5,8	Muy Malo
2do	5,8 - 6,6	Malo
3ro	6,6 - 7,4	Regular
4to	7,4 - 8,2	Bueno
5to	8,2 – 9,0	Muy Bueno

RESULTADOS

Se evaluaron 5 características organolépticas de aceptabilidad de la mermelada de la cascara de plátano, expresadas en porcentaje.

En las que el mayor porcentaje de aceptación se tuvo en el intervalo 5, de muy buena aceptación, por las condiciones organolépticas ubicándose en primer lugar la textura y el sabor con 40%, luego el color con 37% y por último el aroma y el olor con 33%. Observándose los niveles más altos de aceptación de la conserva en textura y sabor.

Tabla 2: Resultados obtenidos de la encuesta de degustación de la conserva de cascara de plátano.

			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
Intervalo	Rango	Descripción	COLOR	AROMA	TEXTURA	OLOR	SABOR
1ro	5,0 - 5,8	Muy Malo	3,33%	6,67%	10,00%	10,00%	10,00%
2do	5,8 - 6,6	Malo	13,33%	13,33%	16,67%	13,33%	13,33%
3ro	6,6 - 7,4	Regular	23,33%	16,67%	20,00%	20,00%	16,67%
4to	7,4 - 8,2	Bueno	23,33%	30,00%	13,33%	23,33%	20,00%
5to	8,2 - 9,0	Muy Bueno	36,67%	33,33%	40,00%	33,33%	40,00%

CONCLUSIONES

El nivel de aceptación de la mermelada de cascara de plátano fue de muy bueno con 36,67% para el color, 33,33% para el aroma, 40% para su textura, 33,33% para el olor y 40% para el sabor. Es una buena alternativa de la utilización de estos desperdicios de la industria del plátano, para tener ingresos económicos extras.

Referencias

El Comercio, E. (2 de Abril de 2011). Tres tipos de plátano se cosechan. Obtenido

de [Tres tipos de plátano se cosechan:](http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/tres-tipos-de-platano-se.html)

<http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/tres-tipos-de-platano-se.html>

Lasallista, C. U. (Junio de 2011). Produccion + Limpia. Obtenido de Produccion +

Limpia:

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S19094552011000100

[009&lng=en&nrm=iso&tlng=es.](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1909455201100010009&lng=en&nrm=iso&tlng=es)

Lorraine, d. N. (7 de Agosto de 2012). Mi vida en un dulce. Obtenido de mi vida en

un dulce: [https://mividaenundulce.com/2012/08/07/queque-de-cascaras-de-](https://mividaenundulce.com/2012/08/07/queque-de-cascaras-de-platano)

[platano.](https://mividaenundulce.com/2012/08/07/queque-de-cascaras-de-platano)

<http://www.youblisher.com/p/817078-LIBRO-DE-PLATANO-AGROVERDE/>

[https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Santo_Domingo_de_los_Ts%C3%A1ch](https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Santo_Domingo_de_los_Ts%C3%A1chilas)

[ilas](https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Santo_Domingo_de_los_Ts%C3%A1chilas)

<http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/tres-tipos-de-platano-se.html>

<https://mividaenundulce.com/2012/08/07/queque-de-cascaras-de-platano/>

<http://www.eluniversal.com.mx/articulo/menu/2015/07/15/tipos-de-platanos>