



Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales

“Desarrollo de tecnología para la elaboración de productos alimenticios derivados de diferentes variedades de guayaba”

Investigador principal: Mag. Gerardo González

Investigadores colaboradores: Wedleys Tejedor, Héctor Davis, Leopoldo Manso

Apartado 0819-0789, Panamá, República de Panamá

Correo Electrónico: gerardo.gonzalez@utp.ac.pa <http://www.utp.ac.pa>

Resumen

La presente investigación tiene como objetivo principal el desarrollo de tecnología para elaborar productos alimenticios derivados de polvo de guayabas taiwanesas y criollas (de mayor estabilidad y vida útil) deshidratadas mediante el uso del secador solar desarrollado por el Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales (CEPIA). Entre los productos finales a elaborar a base de dicho polvo se encuentra un refresco natural rehidratado.

Se evaluó el efecto de diferentes tipos de cortes en la velocidad de deshidratación, estableciéndose como más efectivo y rentable la configuración de julianas de un centímetro de espesor; los efectos de diferentes sanitizantes en la calidad microbiana, estableciéndose como más efectivo el ácido-peroxiacético 80ppm; y las variaciones en la calidad físico-química en diferentes etapas de elaboración de los productos (ácido ascórbico, acidez titulable, grados brix y humedad). Posteriormente se realizarán análisis microbiológicos y sensoriales de aceptación de los productos finales que se han preparado a base de guayabas deshidratadas y molidas.

Todo el proyecto ha sido y seguirá desarrollándose en las instalaciones del CEPIA de la **Universidad Tecnológica de Panamá**, que funge como la entidad que respalda el proyecto con el apoyo de la Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (SENACYT).