



Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales

“Desarrollo de nuevos productos alimenticios a partir de la guayaba Taiwanesa”

Autor: Priscilla Martínez

Asesores: Dr. Wedleys Tejedor/Mag. Gerardo González

Apartado 0819-0789, Panamá, República de Panamá

e-mail: wedleys.tejedor@utp.ac.pa <http://www.utp.ac.pa>

Resumen

En Panamá existen diferentes variedades de guayabas. La más tradicional y conocida es la criolla o nativa, y la otra variedad reportada, aunque de introducción muy reciente en Panamá, es la guayaba taiwanesa. La guayaba taiwanesa se destina únicamente a la comercialización en su forma fresca, pero dada la creciente competitividad y demanda de productos agrícolas, sus productores deben considerar agregarles valor añadido, ideando novedosos procesos, productos y/o empaques.

Se desarrolló una alternativa de procesado para las guayabas taiwanesas, distinta de los productos tradicionales, llevándolas hasta un estado deshidratado y molido, el cual se comprobó posee la versatilidad de ser incorporado en formulaciones de bebidas y galletas de aceptación favorable. Este producto posee como ventajas sobre las guayabas taiwanesas frescas, su mayor vida útil y menores costos energéticos requeridos para su almacenamiento y transporte.

Se evaluó la velocidad de secado en distintos cortes y se estableció la configuración de cubos de un centímetro cúbico como la más efectiva y rentable para el secado. Se logró un rendimiento promedio de obtención del polvo de 5.97%. Como era de esperarse, se obtuvo un aumento en la acidez y en los °Brix a causa de la pérdida de humedad, y se logró la conservación de entre 73% y 83% del contenido original de ácido ascórbico o vitamina C en la fruta, que permite aprovechar aunque de modo parcial esta bondad nutricional sin limitaciones de disponibilidad por estacionalidad de cosecha.

Abstract

In Panama there are several varieties of guavas. The most traditional and well known is the Creole or native guava, and the other reported variety, although of recent introduction in Panama, is the Taiwanese guava.

Taiwanese guava is destined to commercialization on its fresh form only, but given the growing competitiveness and demand for agricultural products, producers should consider give them added value, developing new processes, products and packaging.

A new processing alternative has been developed for Taiwanese guavas, turning them into a dehydrated and grounded state, which has proved versatility of being incorporated into beverages and cookies formulations of favorable acceptance. This product has some advantages over fresh Taiwanese guavas, as longer shelf-life and lower energy costs required for storage and transportation.

The drying speed have been evaluated for different cut forms, and the un cm³ cubes configuration has been established as the most effective and profitable for drying. To obtain the guava powder resulted on an average yield of 5.97%. As expected, it resulted an increase in acidity and in Brix degrees because of the moisture loss, and it was achieved a maintenance of between 73% and 83% of the original content of ascorbic acid (vitamin C) in the fruit, which permits partial consumption of this fruit's nutritional goodness without limitations of seasonal harvesting availability.