

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA



DESARROLLO DE PRODUCTOS PROCESADOS CON ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICA EN BASE A PALTA (*Persea americana* Mill. var. *Hass*).



PAMELA ISABEL BAHAMÓNDEZ MORALES

HABILITACIÓN PROFESIONAL PRESENTADO A  
LA FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA DE LA  
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN, PARA OPTAR  
AL TÍTULO DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL

CHILLÁN-CHILE

2015

## DESARROLLO DE PRODUCTOS PROCESADOS CON ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS EN BASE A PALTA (*Persea Americana* Mill. var. *Hass*).

PRODUCT DEVELOPMENT OF HIGH PRESSURE PROCESSED AVOCADO (*Persea Americana* Mill. var. *Hass*).PRODUCTS.

**Palabras claves:** Análisis sensorial, salsa, producto untable

### RESUMEN.

Se desarrollaron productos procesados con Altas Presiones Hidrostáticas (APH) en base a palta (*Persea americana* Mill. var. *Hass*), de tipo untable y salsa. La metodología utilizada consistió primero en una etapa de prospección, la cual permitió identificar los productos disponibles en el mercado nacional e internacional, y los ingredientes a utilizar para la formulación de nuevos productos. Se desarrolló una pasta untable (ciboulette con ajo), y dos tipos de salsas condimentadas (perejil; pimienta y vinagre; merquén; cebolla y leche). Las concentraciones óptimas de los distintos ingredientes fueron determinadas a través de pruebas sensoriales mediante el método afectivo. Al analizar estadísticamente las pruebas sensoriales de palta se encontró que existió diferencia significativa ( $p < 0,05$ ) entre las muestras de salsa con un 3% de vinagre (pH 5,5), con respecto a las muestras con un 4% de vinagre (pH 5,4) en su formulación. En cuanto a las

especias elegidas para saborizar las salsas, las formulaciones que presentaron mejor calificación dentro de la escala hedónica fueron las salsas de palta con perejil (perejil 2%, pimienta negra 0,06%, vinagre 3%), y salsa de palta con merquén (merquén 0,12%, cebolla 0,03%, leche 20%).

Por su parte, el análisis estadístico de la pasta untable no evidenció diferencias significativas entre las muestras que se le incorporó ajo en distintas concentraciones. Al realizar la prueba de preferencia entre las pastas untables con ciboulette y pastas untables con pimentón, se evidenció una preferencia significativa por parte de los jueces hacia la muestra de pasta untable con ciboulette. Al evaluar de la misma forma las muestras de pasta y salsa con APH y sin APH, los panelistas mostraron tendencia por las muestras con APH, encontrando en ellas un realce de color y sabor. Se acidificaron las formulaciones seleccionadas como producto final, con zumo de jugo de limón al 3%, para obtener un pH entre el rango 5,0-4,6.