

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



**PRUEBA DE ACEPTACIÓN ORGANOLÉPTICA  
DE ALIMENTO FUNCIONAL LÍQUIDO**

**ANÍBAL IGNACIO ORELLANA ROMERO**

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

**CHILLÁN-CHILE  
2013**

## PRUEBA DE ACEPTACIÓN ORGANOLÉPTICA DE ALIMENTO FUNCIONAL LÍQUIDO

### ACCEPTANCE TEST FUNCTIONAL FOOD TASTING LIQUID

#### 1. RESUMEN

En este trabajo se evaluaron características sensoriales y parámetros fisicoquímicos sobre una bebida a base de jugo de uva País (*Vitis vinífera*) y manzana (*Pirus malus*), se trabajó con cuatro mezclas de jugo más jugos puros tanto de manzana como de uva, con igual proporción de una molécula X la cual fue desarrollada por el Centro de Biotecnología de la Universidad de Concepción, codificándolos como: A, B, C, D, E y F.

Todas las muestras fueron sometidas tanto a pruebas de evaluación sensorial de afectividad (grado de satisfacción, preferencia), como a pruebas fisicoquímicas que permitieron establecer la mezcla de parámetros ideales para los consumidores.

De acuerdo a las pruebas sensoriales realizadas la mejor bebida evaluada globalmente fue la muestra A, correspondiente al jugo puro de manzana más la molécula, los parámetros sensoriales que lograron un mejor grado de satisfacción de los consumidores fueron el color de la muestra E, el olor de la muestra A, el sabor de la muestra B, y la textura de la muestra C.