

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**EFFECTO DE LA CONCENTRACIÓN DE IOTA-CARRAGENINA Y SACAROSA
EN EL COLOR, TEXTURA, Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE**

MANJAR SÓLIDO

POR

JOHANNA TERESA QUEZADA ACUÑA

**MEMORIA PRESENTADA A LA
FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO.**

**CHILLÁN – CHILE
2009**

EFFECTO DE LA CONCENTRACIÓN DE IOTA-CARRAGENINA Y SACAROSA EN EL COLOR, TEXTURA Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE MANJAR SÓLIDO

INFLUENCE OF IOTA-CARRAGEENAN AND SUCROSE CONTENT ON THE COLOR, TEXTURAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF SOLID-CARAMEL-MILK

Palabras índice adicionales: Dulce de leche, Panel sensorial, Análisis de perfil de textura, Espacio CIELab.

RESUMEN

El manjar o dulce de leche resulta de la mezcla de leche y azúcar que mediante aplicación de calor logra una consistencia y color característicos. Existen dos tipos de manjar: uno de consistencia semilíquida (manjar untable) y otro de consistencia mayor (manjar sólido). El objetivo del presente estudio fue determinar el efecto del contenido de iota-carragenina y sacarosa en el color, textura y características sensoriales de manjar sólido. El manjar sólido se elaboró mediante la incorporación de iota-carragenina (3, 4 y 5 g por kg de producto terminado) y sacarosa (15, 25 y 35 % con respecto al volumen inicial de leche). El color del manjar sólido presentó valores cercanos a tonos rojizos en todos los tratamientos. Por otra parte, al aumentar la concentración de sacarosa aumentó la dureza y la cohesividad del manjar sólido, a menores concentraciones de sacarosa aumentó la gomosidad, elasticidad, masticabilidad y resistencia de los tratamientos. Estos parámetros aumentaron su valor a mayores niveles de iota-carragenina. La dureza del manjar sólido aumentó al disminuir la concentración de iota-carragenina. Las distintas concentraciones de iota-carragenina y sacarosa influyen principalmente en el color y textura de manjar sólido determinados en forma instrumental y sensorial.

SUMMARY

Caramel-milk ('manjar' or 'dulce de leche') is prepared by heating a mixture of milk and sucrose, resulting in a dairy product with special consistency and color. There