

# Desarrollo de un colado de manzana enriquecido con vitamina C y evaluación de su estabilidad<sup>1</sup>

Carla Paulina Freire Céleri<sup>2</sup>

**Resumen.** Se desarrolló un colado de manzana nutritivo, definido como un producto dulce, fluido, de consistencia y textura suave, se enriqueció con 35 mg de ácido ascórbico (requerimiento diario de niños) por porción de 125 g. La oxidación enzimática de las manzanas se controló usando ácido ascórbico y ácido cítrico (1:1) en tres niveles: 0, 0.10 y 0.4% de la formulación. El efecto del antioxidante se evaluó sensorialmente por el color, a los dos días de elaboración al mes. Se encontró que en el control si hubieron cambios significativos en el color al mes de almacenaje, pero no en los tratamientos que no fueron diferentes entre sí. Se ensayaron tres formulaciones con diferentes ingredientes para comparar su aceptabilidad y su estabilidad al almacenaje. El análisis sensorial señaló únicamente diferencias en consistencia. La vitamina C añadida al producto fue evaluada con varillas analíticas Merck a los 2, 10, 20, 56 y 72 días de almacenaje, en promedio las tres formulaciones sufrieron una pérdida significativa de 40% a los 72 días. También se desarrolló el colado de manzana rehidratable, a base de manzana deshidratada y molida con cáscara y pretratada con tres niveles de antioxidante (0, 0.1 y 0.2% de bisulfito de sodio). No se encontraron diferencias significativas en el color de los productos, probablemente debido a que el color de la cáscara enmascaró el efecto del antioxidante en la harina. Esta harina mezclada con el resto de ingredientes y rehidratada, resultó en un colado fluido con textura menos aceptable que el producto fluido fresco, por lo tanto no es recomendable. El análisis de prefactibilidad económica del proyecto y la determinación de costos del producto, señalan que es rentable y accesible. Se concluye que la formulación con 0.4% de antioxidante es la mejor, conserva el color durante almacenaje, provee más estabilidad a la vitamina C añadida y tienen mayor aceptabilidad de olor, sabor, consistencia y textura en la evaluación sensorial.

**Palabras claves:** Acido ascórbico, ácido cítrico, accesibilidad económica, deshidratación, procesamiento de manzana.

---

<sup>1</sup> Proyecto especial elaborado como requisito previo para la obtención del título de Ingeniero Agrónomo.

<sup>2</sup> Estudiante del Programa de Ingeniería Agronómica de El Zamorano, Honduras.