

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL  
DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**



**“EFECTO DE LA CONCENTRACIÓN DE ESTEVIÓSIDO Y SACAROSA  
EN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, FISICOQUÍMICAS Y  
VALOR CALÓRICO DE NÉCTAR DE DURAZNO (PRUNUS PERSICA)”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL  
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

**AUTORES:**

**BACH. ZAPATA GONZALES CHRISTEL NOEMI  
BACH. ZAVALTA HERNÁNDEZ LUIS ENRIQUE**

**ASESOR:**

**ING. MORENO ROJO CÉSAR**

**NUEVO CHIMBOTE - PERÚ  
2011**

## RESUMEN

Dada la gran necesidad por parte de la población peruana de consumir cada vez menos azúcar (salud y/o estado físico), la gran producción frutícola del Perú y las grandes características benéficas del durazno y estevia; se consideró de interés unificarlos mediante la elaboración de un néctar de durazno con reducción del contenido de sacarosa en su formulación.

En el presente trabajo de investigación se evaluó el efecto de la concentración de estevia y sacarosa en un néctar elaborado a base de durazno (*Prunus Persica*).

Se estudiaron cinco tratamientos en los cuales se evaluó el efecto que tiene las variables independientes (concentración de esteviosido y concentración de sacarosa) sobre las características sensoriales, fisicoquímicas y valor calórico.

Luego del análisis estadístico correspondiente realizado sobre las pruebas sensoriales, se determinó que los tratamientos T<sub>3</sub> y T<sub>4</sub>. (Néctar con una concentración de 0.035% Stevia y una concentración de 4.346 sacarosa, y néctar con una concentración de 0.017% Stevia y una concentración de 6.382 sacarosa, respectivamente), no presentaron diferencia en cuanto a las preferencias de los consumidores, por lo cual se eligió como mejor alternativa al tratamiento 3, ya que podríamos disminuir los costos de producción sin afectar el sabor o preferencia de los consumidores.

De los resultados se determinó que los valores de pH de los 5 tratamientos se encuentran dentro del rango establecido por la NTP. 203.110:2009 y el porcentaje de acidez titulable no se encuentra dentro de los límites establecidos, esto puede deberse exclusivamente al grado de madurez del durazno.