**Empoderamiento de mujeres rurales del Paraguay mediante la caracterización fisicoquímica y sensorial de la mermelada de pomelo y banana**

Ríos LC (1), Graffton EM (1), González KA (1), Ruíz Díaz RE (1), Torres LM (1), Ferreiro OB (1), Belotto JA (1), Yinde EM (1), Britos G (2), Burgos TA (2)

(1) Departamento de investigación de Ingeniería y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Campus Universitario, San Lorenzo, Paraguay.

(2) Facultad Ciencias de la Producción, Universidad Nacional de Caaguazú, Calle José Segundo Decoud y Cerro Corá, Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú, Paraguay.

[lrios@qui.una.py](mailto:lrios@qui.una.py)

Paraguay es un país tropical donde abundan las frutas de estación como lo son la banana y el pomelo. Para evitar las pérdidas de estas frutas, las mujeres de las comunidades de Plácido, Tuju Pucu y Laguna Piri del Distrito de Coronel Oviedo, departamento de Caaguazú, elaboran mermeladas artesanales de las frutas extraídas de sus fincas familiares, por lo que, el objetivo de este trabajo fue caracterizar fisicoquímica y sensorialmente la mermelada de pomelo y banana elaborada por mujeres de dichas comunidades, la cual fue analizada en dos instancias, la primera corresponde a la formulación original (pomelo 58%, banana 22%, azúcar 20%) la cual no cumplía con los parámetros de pH, acidez y sólidos solubles según los criterios establecidos en la norma paraguaya de mermelada de frutas NP 15 002 14 y la segunda corresponde al producto mejorado (pomelo 50%, banana 27%, azúcar 23%). Las determinaciones fisicoquímicas fueron realizadas de acuerdo a los métodos establecidos por la Asociación de Químicos Analíticos (AOAC, 2000). Además, se evaluó el perfil de sabor de ambas formulaciones siguiendo la norma técnica colombiana NTC 3929. Los resultados de la formulación original fueron pH 2,55, acidez total 2,70 y sólidos solubles 58,2%. El producto mejorado arrojó valores de pH 2,92, acidez total 1,04 y sólidos solubles 60%. En relación al análisis sensorial de perfil de sabor, en el producto mejorado, se pudo disminuir el sabor amargo y la acidez, además de resaltar el sabor afrutado del pomelo y la banana, comparado con el producto original. En consecuencia, se logró mejorar la formulación de la mermelada de pomelo y banana y caracterizar fisicoquímica y sensorialmente, lo cual ayudará a las mujeres productoras a obtener beneficios económicos al comercializar sus productos y así poder actuar como agentes de cambio en sus comunidades.

Agradecimiento: Los autores agradecen el apoyo financiero del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología de Paraguay (CONACYT).

Palabras Clave: calidad, frutas, formulación, comunidades rurales.