



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
DIVISIÓN BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS



RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES): NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

NOMBRE(S): **ADRIANA ZULAY**

APELLIDOS: **NIÑO DUARTE**

NOMBRE(S): **LUDY ILIANA**

APELLIDOS: **PRATO SEPÚLVEDA**

FACULTAD: **CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE**

PLAN DE ESTUDIOS: **INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**

DIRECTOR:

NOMBRE(S): **DORA CLEMENCIA**

APELLIDOS: **VILLADA CASTILLO**

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): **ELABORACIÓN DE UNA MERMELEDA
UTILIZANDO PÉTALOS DE ROSAS DE LA VARIEDAD Red France**

RESUMEN

Después de una serie de pruebas experimentales de la mermelada a base de pulpa de Petalos de rosa a nivel laboratorio y en base a una evaluación sensorial, análisis microbiológico y fisicoquímico, se seleccionó una formulación final. La mermelada fue caracterizada mediante análisis fisicoquímico y microbiológico. Dentro de los primeros se realizaron determinación de %ss, pH, acidez, iniciales de la pulpa y la mermelada final, y los microbiológicos se tomaron análisis de recuento de mesofilos aerobios, coliformes totales y fecales, hongos y levaduras. Basados en las NTC 285 el producto es apto para el consumo y para propósitos de comercialización.

PALABRAS CLAVE: mermelada, pétalos de rosa, norma Icontec, análisis fisicoquímicos

CARACTERÍSTICAS:

PÁGINAS: 90 PLANOS: ILUSTRACIONES: CD ROOM: 1

ELABORACIÓN DE UNA MERMELADA UTILIZANDO PÉTALOS DE ROSAS DE LA
VARIEDAD Red France

ADRIANA ZULAY NIÑO DUARTE
LUDY ILIANA PRATO SEPÚLVEDA

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2014

ELABORACIÓN DE UNA MERMELADA UTILIZANDO PÉTALOS DE ROSAS DE LA
VARIEDAD Red France

ADRIANA ZULAY NIÑO DUARTE
LUDY ILIANA PRATO SEPÚLVEDA

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de
Ingeniero Agroindustrial

Directora:

DORA CLEMENCIA VILLADA
Mcs. Ciencia y Tecnología de los Alimentos

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2014



ACTA DE SUSTENTACION DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 15 OCTUBRE DEL 2014 **HORA:** 4:00 P.M.

LUGAR: SALA 1 DEL EDIFICIO CREAD

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

TITULO: "ELABORACIÓN DE UNA MERMELADA UTILIZANDO PÉTALOS DE ROSA DE LA VARIEDAD RED FRANCE"

MODALIDAD: INVESTIGACIÓN

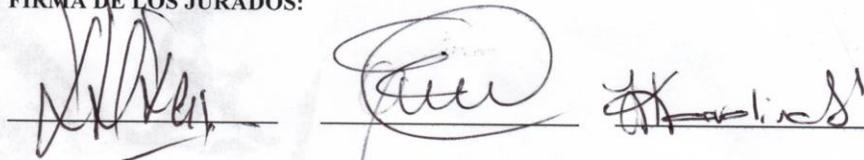
JURADOS: ALBERTO SARMIENTO CASTRO
YESENIA CAMPO VERA
LEXY CAROLINA LEON CASTRILLO

DIRECTOR: DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO

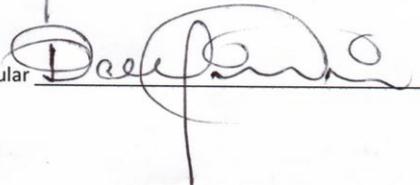
NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACION
LUDY ILIANA PRATO SEPULVEDA	1640070	4.5
ADRIANA ZULAY NIÑO DUARTE	1640081	4.5

OBSERVACIONES: MERITORIA

FIRMA DE LOS JURADOS:



Vo. Bo. Coordinador Comité Curricular



Contenido

	pág.
Introducción	14
1. Planteamiento Del Problema	16
1.1 Titulo	16
1.2 Descripción Del Problema	16
1.3 Formulación Del Problema	17
1.4 Objetivos	17
1.4.1 Objetivo General	17
1.4.2 Objetivos Específicos	17
1.5 Justificación	18
1.6 Delimitaciones	19
2. Marco Referencial	20
2.1 Antecedentes	20
2.2 Bases Teórico	23
2.2.1 Generalidades De La Mermelada	23
2.2.2 Defectos de la Mermelada	29
2.2.3 Proceso de Elaboración de la Mermelada	30
2.2.4 Historia De Las Rosas	31
2.3 Marco Conceptual	38
2.4 Marco Contextual	40
2.4.1 Reseña Histórica	40
2.4.2 Misión	41

2.4.3	Visión	41
2.5	Marco Legal	43
2.5.1	Normas Que Rigen La Elaboración De Un Alimento	43
2.5.2	Otras Normas y Disposiciones	44
2.5.3	Factores Legales Para Constituir Una Empresa	44
2.6	Hipótesis	45
3.	Diseño Metodológico	46
3.1	Tipo de Investigación	46
3.2	Universo y Muestra	46
3.2.1	Universo	46
3.2.2	Muestra	46
3.3	Variables	46
3.3.1	Independientes	46
3.3.2	Dependientes	46
3.4	Fases de la Investigación	47
3.4.1	Estandarizar La Formulación De La Mermelada A Base De Pétalos De Rosa	47
3.4.2	Establecer Las Propiedades Organolépticas	52
3.4.3	Determinar Las Propiedades Fisicoquímicas (pH, solidos solubles)	53
3.4.4	Análisis Microbiológicos	54
3.5	Técnicas De Recolección Datos	56
4.	Resultados De La Investigación	57
4.1	Identificar Las Propiedades Organolépticas (Sabor, Color, Olor Y Textura) De La Mermelada a Base de Pétalos de Rosa	57

4.2 Determinar Las Propiedades Fisicoquímicas (Ph, Solidos Solubles, Conservantes), Y Microbiológicas De Calidad (Recuento Microorganismos Mesofilicos, Coliformes Fecales, Coliformes Totales, Recuento De Hongos Y Levaduras) Para El Producto Elaborado	58
4.2.1 Preparación De Medios Para El Análisis Microbiológico	59
4.2.2 Preparación Y Disolución De Las Muestras	61
4.3 Estandarizar la Formulación de la Mermelada a Base de Pétalos de Rosas	65
4.4 Establecer Desde Los Consumidores La Evaluación Sensorial	De
La Mermelada A Base De Pétalos De Rosa	70
5. Conclusiones	79
6. Recomendaciones	80
Bibliografía	81
Anexos	82