



Enriquecimiento de masas batidas livianas con pulverizado de durazno

Enrich light whipped doughs with peach powder.

Autor:

Karen Alexandra Holguín Crespo.¹



<https://orcid.org/0009-0000-4202-4332>

Mónica Alexandra Toaquiza Bravo²



<https://orcid.org/0009-0001-6988-7653>

Ing. Sánchez Albán Marilyn Cecibel, Mgs.³



<https://orcid.org/0000-0003-4335-1268>

Thalía Elizabeth Gavilánez Bravo⁴



<https://orcid.org/0009-0001-4787-3787>

¹ Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador karenholguincrespo@tsachila.edu.ec

² Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador monicatoaquizabravo@tsachila.edu.ec

³ Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador marilynsanchez@tsachila.edu.ec

⁴ Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador gavilanezt31@gmail.com

Recepción: 29 de julio de 2024

Aceptación: 03 de agosto de 2024

Publicación: 05 de agosto de 2024

Citación/como citar este artículo: Holguín, K., Toaquiza, M., Sánchez, M. y Gavilánez, T. (2024). Enriquecimiento de crema de mantequilla con pulverizado de guanábana y su aplicación en pasteles clásicos. Ideas y Voces, 4(2), Pág. 183-214.



Resumen

El presente trabajo tuvo como finalidad añadir el pulverizado de durazno para mejorar las cualidades organolépticas de las preparaciones tradicionales elaboradas a base de masas batidas livianas aportando no solo un sabor particular sino también nutrientes esenciales. Debido a la problemática que engloba la pérdida de la fruta en tierra y la falta de industrialización de la misma es que se buscó proveer un valor agregado dentro del área de pastelería y repostería. El estudio se basó en la combinación de estas masas con el pulverizado a través del método experimental para determinar el mejor porcentaje a utilizar sin permitir enmascarar sus sabores propios, para ello también se realizaron validaciones del producto a través de encuestas aplicadas a expertos internos. Dentro de los resultados arrojados se presenta que el mejor tratamiento experimentado fue el uso del 30% de pulverizado de durazno, lo que dio lugar a la aceptación por parte de los validadores y posteriormente el desarrollo de mas alternativas a futuro. Finalmente se concluye que con este enfoque no solamente se mejora el sabor específicamente de los postres, sino que también se abren nuevas posibilidades culinarias que incluyan emprendimientos diversos y así mismo otras opciones de consumo para los consumidores que buscan expectativas más saludables; además con esto se aprovecha de igual manera la presentación de diferentes recetas elaboradas a base del pulverizado a través del diseño de un recetario en donde la comunidad en general pueda encontrar variedad en sus preparaciones.

Palabras clave

Durazno, Recetario, Pulverizado, Fruta, Pastelería, Repostería.

Abstract

The purpose of this work was to add peach powder to improve the organoleptic qualities of traditional preparations made from light whipped dough, providing not only a particular flavor but also essential nutrients. Due to the problem that encompasses the loss of fruit on land and the lack of industrialization of it, we sought to provide added value within the area of pastry and confectionery. The study was based on the combination of these masses with the powdered mass through the experimental method to determine the best percentage to use without masking its own flavors. For this purpose, validations of the product were also carried out through surveys applied to internal experts. Among the results obtained, it is presented that the best treatment experienced was the use of 30% peach powder, which led to acceptance by the validators and subsequently the development of more alternatives in the future. Finally, it is concluded that this approach not only improves the flavor specifically of desserts, but also opens up new culinary possibilities that include diverse ventures and also other consumption options for consumers seeking healthier expectations; In addition, this also takes advantage of the presentation of different recipes made from the powder through the design of a recipe book where the community in general can find variety in their preparations.

Keywords

Peach, Recipe Book, Powdered, Fruit, Pastry, Pastries.



Introducción

El enriquecimiento de masa batidas livianas con pulverizado de durazno es un proyecto innovador que fusiona la pastelería y la salud. Este proyecto busca reemplazar la harina de trigo, que contiene gluten, con pulverizado de durazno, aportando no solo un sabor y textura deliciosa a los postres, sino también nutrientes esenciales. Basándose en las masas batidas livianas, utilizadas en la preparación de postres como biscuit, bizcochuelos y mousses, este proyecto explora como la combinación de estas masas con el pulverizado de duraznos puede resultar en una variedad de postres al gusto de cada persona. A través de la investigación y colaboración de expertos pasteleros, se busca conocer más acerca de la técnica de pulverizado y de masas livianas, los nutrientes del durazno y como este puede ser incorporado en los postres. Este enfoque innovador demuestra que los postres no solo se pueden preparar con harina de trigo, sino también con otros productos, como el pulverizado de durazno. Además, el proyecto implica la elaboración de un recetario de autor como resultado y divulgación científica para la comunidad, la realización de pruebas del producto y la aplicación de encuestas.

La industria de la pastelería está en una búsqueda constante de innovaciones por sobresalir en el mercado. Una idea novedosa es incorporar pulverizado de durazno a las masas, lo cual no solo permitirá diferenciar nuestros productos de la competencia, sino que también atrae a nuevos clientes con ciertas afecciones que buscan alternativas saludables.

Además, al utilizar durazno una fruta que es ampliamente cultivada, se aprovecharía los recursos locales. Esto fomentaría la economía local y se disminuiría el impacto ambiental. Al enriquecer masas batidas livianas con pulverizado de durazno, se amplía la gama de productos, lo que permite atraer a una mayor cantidad de clientes.

Los consumidores están cada vez más interesados en productos que sean saludables, deliciosos y novedosos. Al ofrecer masas batidas livianas con pulverizado de durazno se mejora la

satisfacción del cliente, mediante las propuestas alternativas saludables que pueden ser opción de consumo frente a la intolerancia al gluten.

KangMed (2018), la elaboración de polvo a través de frutas y verduras implica un proceso de secado y deshidratación de las materias primas, seguido de su pulverización. Los métodos predominantes para secar estos alimentos son el uso de aire caliente y la liofilización, que preservan en gran medida los nutrientes, así como las cualidades organolépticas como el color y el sabor. Las variedades de polvo son limitadas y suelen incluir calabaza, tomate, ajo y cebolla, entre otros. Sin embargo, estos polvos a menudo tienen partículas de gran tamaño que son difíciles de manejar y pueden sufrir un aumento excesivo de temperatura durante la molienda, lo que afecta negativamente a los nutrientes, altera el color y el sabor, y puede generar un aroma indeseado a quemado.

Mendieta Herrera & Bravo Genovez (2015), las masas batidas livianas son masas que tienen una estructura esponjosa, esto se debe a la combinación de ingredientes como huevos, harina y azúcar, que al mezclarse correctamente permiten que la masa aumente su tamaño dos o tres veces durante la cocción. Este fenómeno ocurre gracias a la incorporación de aire en el batido de huevo.

Masas batidas livianas

Estas preparaciones se conocen como estructuras aireadas debido a que la combinación de huevos, harina y azúcar resulta de una mezcla que puede duplicar e incluso triplicar su volumen durante la cocción. Esto se logra incorporando moléculas de aire en la mezcla, ya sea a través del batido o debido a la composición de los ingredientes. La adición de agentes leudantes como el polvo de hornear asegura el crecimiento de estas preparaciones. Aunque en tiempos antiguos estas preparaciones no eran muy relevantes, hoy en día son fundamentales en la elaboración de postres y se han integrado en la cocina tradicional de diversas regiones.

Además, el correcto manejo de las recetas o del método de preparación es muy importante, entre ellos está el control del horneado. En estas preparaciones el horneado debe ser regulado para favorecer el desarrollo del volumen de la masa sin afectar el producto final. Se puede decir que, si se controla correctamente el proceso de horneado, el resultado será constante y preciso. (Mendieta Herrera & Bravo Genovez, 2015).

Clasificación de las masas batidas livianas

- **Biscuit.** Son pequeños panes delgados y secos, que pueden estar rellenos o cubiertos con glaseado, elaborados con masas livianas. Este término se utilizó generalmente para describir un tipo de galletas que se cocinaba dos veces; con el tiempo se ha extendido a otros productos de repostería.

Históricamente el biscuit se cocinaba en dos etapas: primero se horneaba y luego se secaba en un horno a baja temperatura, este producto surgió de la necesidad de tener un producto duradero, nutritivo y fácil de almacenar durante los largos viajes del siglo XIV, especialmente los realizados por el mar. Hoy en día los biscuit son consumidos recién sacados del horno y estos pueden ser salados o dulces. Son elaborados con harina de trigo, azúcar o miel, pueden ser elaborados de distintos sabores, como chocolate, frutas y nueces. (Cocinarte, 2016)

- **Bizcochuelo.** Se trata de una receta con una larga historia, con evidencias de bizcochos en las representaciones de la tumba de Ramsés III en Tebas, que datan del siglo X a.C. El término “Bizcocho” tiene su origen en el latín “Bis coctus”, que se traduce como cocido dos veces, ya que, así como el biscuit esta masa tenía doble cocción, esto se lo realizaba para prolongar su duración, eran ideales para el alimento de los soldados y marineros. Hoy en día solo se los hornea una vez y pueden ser rellenos o comerlos solos. (Instituto Lycee, 2022).

- **Pionono.** Es un postre delicioso que se encuentra en diferentes partes del mundo, tiene una historia interesante vinculada al Beato Papa Pío IX, un destacado líder de la iglesia católica. La creación del pionono se remonta a 1897, en el pueblo de Santa Fe, en Granada, España. Ceferino Isla Gonzáles, fundador de las famosas pastelerías Casa Isla, era un devoto apasionado a la madre de Dios y quería rendir un homenaje sincero al Pontífice por su proclamación del dogma mariano. De esta manera, Ceferino inventó el sabroso postre que hoy se conoce como pionono, con su bizcocho tierno y esponjoso, relleno dulce y enrollado con habilidad, el pionono se convirtió en un homenaje culinario al legado espiritual del Beato Papa Pío IX. (Los Andes 140, 2024)
- **Genoise.** El bizcocho genovés tiene sus raíces en Italia, específicamente en la ciudad de Génova, de donde proviene su nombre. Posteriormente se incorporó a la pastelería francesa, donde se utiliza ampliamente y se lo conoce como “Genoise”. Se caracteriza por tener una textura muy ligera y algo seca, esta textura permite absorber eficazmente todo tipo de almibares sin deshacerse, lo que lo hace ideal para la elaboración de tartas. El bizcocho genovés es uno de los más tradicionales de la repostería. Se utiliza frecuentemente en la preparación de tartas, ya sea en forma redonda o plana para preparar los bizcochos enrollados que sirven de base para los brazos gitanos y otras similares. (Carmen, 2014)

Metodología

Enfoque

La modalidad de la investigación que se llevó a cabo fue de carácter cualitativo, ya que se centró en comprender las percepciones y experiencia de los consumidores y profesionales de la repostería, respecto al nuevo producto. Este enfoque implicó realizar entrevistas detalladas para explorar las opiniones sobre el sabor, la textura y el atractivo visual de las masas batidas enriquecidas.

Alcance de la investigación

El nivel investigativo que se aplicó fue el descriptivo, el cual se centró en la integración de pulverizado de durazno en la preparación de productos de repostería, con el objetivo de mejorar su perfil nutricional y organoléptico. La investigación evaluó cómo la adición de este ingrediente afectaba las propiedades físicas de la masa, como la textura y la estructura, y cómo se podía optimizar la formulación para obtener un producto final de alta calidad. Además, se analizó el impacto en el sabor y la aceptación por parte de los consumidores, buscando un equilibrio entre salud y placer gastronómico.

Contexto de la investigación

El proyecto de desarrollo en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, específicamente en el Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila. Dentro del taller de cocina de la carrera de Gastronomía, Se ejecutaron los procesos de selección, deshidratación y pulverización del durazno. También se realizaron diversos postres, entre ellos, bizcochuelos, biscuit, mousses, entre otros, utilizando el durazno pulverizado.

Casos – universo - muestra

La encuesta para recabar información y declarar la aceptación de los productos elaborados a base de pulverizado de durazno fue aplicada los estudiantes de tercero a quinto semestre de la carrera de tecnología superior en Gastronomía y docentes de especialidad.

Diseño de la investigación

Implicó un enfoque experimental donde se evaluaron distintas concentraciones de pulverizado de durazno en la masa. Se analizó cómo estas variaciones afectaban las características finales del producto, como la textura, el sabor, y el valor nutricional. Se emplearon métodos de análisis sensorial para determinar la aceptación del consumidor.

Recolección de datos

Observación



Para el desarrollo del trabajo de investigación que se llevó a cabo, se aplicó la técnica de la observación; la misma que permitió tener un primer acercamiento a la realidad de cómo se desarrollaba el pulverizado de durazno al integrarlo en las masas batidas livianas.

Encuesta

Se aplicó la técnica de la encuesta a los estudiantes de la carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila para recabar opiniones e información, mediante la elaboración de un cuestionario estructurado de preguntas cerradas tomando como eje el problema investigado.

Resultados

Tabla 1.

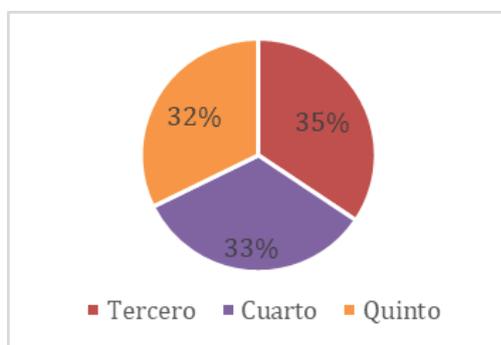
Curso

Descripción	Subtotal
Tercero	32
Cuarto	31
Quinto	30
Total	93

Fuente: Elaboración propia

Figura 1.

Paralelos encuestados



Fuente: Elaboración propia

En el Instituto Tecnológico Superior Tsa'chila de la carrera de Tecnología en Gastronomía consta de cinco niveles de primero a quinto semestre, tomando en cuenta al

tercero A, cuarto A y quinto A cuentan con la mayoría de los estudiantes que tienen mayor conocimiento en esta área.

Tabla 2.

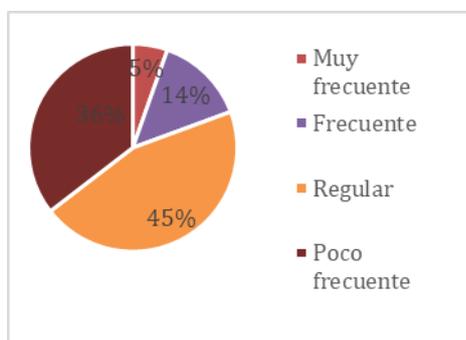
¿Con qué frecuencia consume usted productos a base de durazno?

Descripción	Subtotal
Muy frecuente	5
Frecuente	13
Regular	42
Poco frecuente	33
Total	93

Fuente: Elaboración propia

Figura 2.

¿Con qué frecuencia consume usted productos a base de durazno?



Fuente: Elaboración propia

La mayoría de los encuestados consume productos a base de durazno con regularidad un 45% y poco frecuente 36%. Solo una pequeña fracción de los estudiantes consume estos productos muy frecuente o frecuentemente. Esto indica que, aunque hay cierto grado de familiaridad con los productos a base de durazno, no son consumidos de manera habitual por los estudiantes.

Tabla 3.

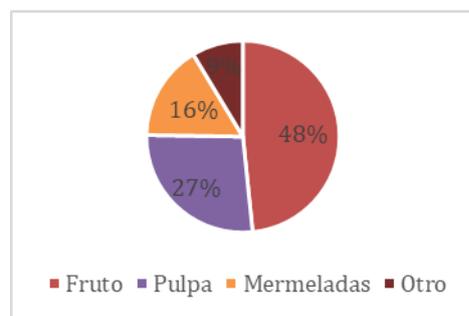
¿De qué manera prefiere usted consumir durazno?

Descripción	Subtotal
Fruto	45
Pulpa	25
Mermeladas	15
Otro	8
Total	93

Fuente: Elaboración propia

Figura 3.

¿De qué manera prefiere usted consumir durazno?



Fuente: Elaboración propia

El durazno en su forma de fruto es la preferida por la mayoría de los estudiantes en un 48%, seguido por la pulpa 27% y las mermeladas 16%. Solo un pequeño número prefiere otras formas de consumo. Esto sugiere que los estudiantes prefieren el durazno en su forma más natural y menos procesada. La preferencia por el fruto y la pulpa también puede estar relacionada con la percepción de frescura y beneficios nutricionales. Este dato es relevante ya que el pulverizado de durazno puede conservar muchas de las propiedades del fruto seco, ofreciendo una opción atractiva y saludable para enriquecer las masas batidas livianas.

Tabla 4.

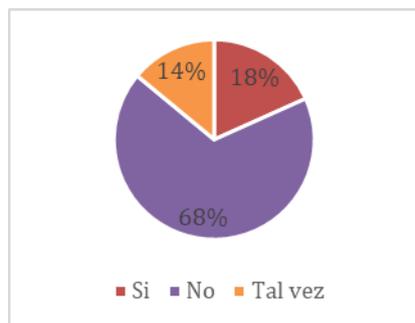
¿Ha consumido postres con elaborados a base de pulverizado de durazno?

Descripción	Subtotal
Si	17
No	63
Tal vez	13
Total	93

Fuente: Elaboración propia

Figura 4.

¿Ha consumido postres con elaborados a base de pulverizado de durazno?



Fuente: Elaboración propia

La mayoría de los estudiantes 68% no han consumido postres elaborados con pulverizado de durazno, mientras que solo el 18% han tenido esta experiencia y el 14% indicaron que tal vez lo han hecho. Estos resultados son significativos para el desarrollo del recetario, ya que indican una baja familiaridad y experiencia previa con el uso del pulverizado de durazno en postres entre los estudiantes de la carrera de Gastronomía.

Tabla 5.

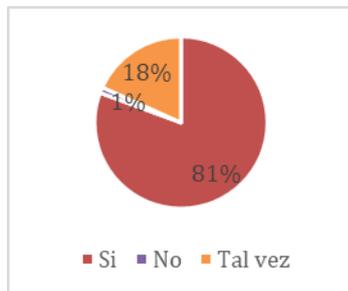
¿Estaría dispuesto a introducir el pulverizado de durazno como materia prima enriquecedora de postres elaborados con masas batidas livianas?

Descripción	Subtotal
Si	75
No	1
Tal vez	17
Total	93

Fuente: Elaboración propia

Figura 5.

¿Estaría dispuesto a introducir el pulverizado de durazno como materia prima enriquecedora de postres elaborados con masas batidas livianas?



Fuente: Elaboración propia

Una gran mayoría 81% está dispuesta a considerar el pulverizado de durazno como un ingrediente enriquecedor en la elaboración de postres, con solo el 1% de estudiantes en desacuerdo y el 18% en duda. Esta actitud positiva, indica una alta aceptación y disposición a experimentar con el pulverizado de durazno en nuevas preparaciones.

Tabla 6.

¿Qué probabilidad hay de que usted utilice el pulverizado de durazno en sus preparaciones?

Descripción	Subtotal
Muy probable	24
Probable	52
Poco probable	17
Nunca	0
Total	93

Fuente: Elaboración propia

Figura 6.

¿Qué probabilidad hay de que usted utilice el pulverizado de durazno en sus preparaciones?



Fuente: Elaboración propia

El 56% de los estudiantes considera probable y el 26% muy probable el uso del pulverizado de durazno en sus preparaciones, mientras que solo el 17% lo ve como poco probable. Esto demuestra una alta disposición a experimentar con este ingrediente, lo cual es un indicador positivo para la implementación del recetario.

Resultados del análisis sensorial

Tabla 7.

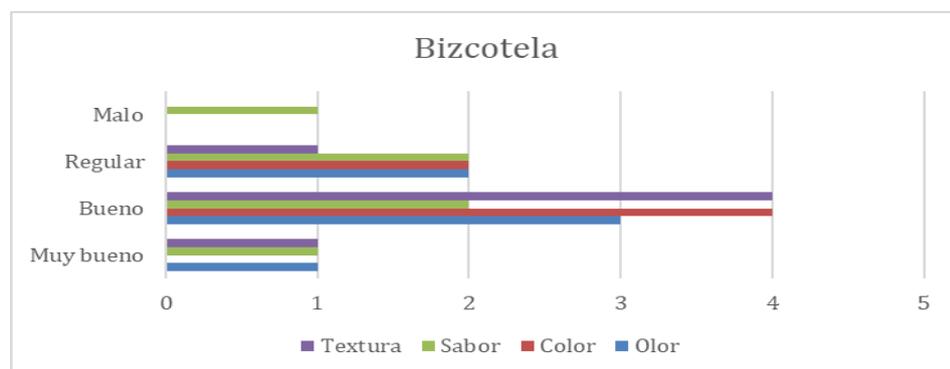
Resultados de degustación de la Bizcotela con pulverizado de durazno

Características sensoriales	Nivel de Agrado				
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	
Bizcotela					
Olor		1	3	2	
Color			4	2	
Sabor		1	2	2	1
Textura		1	4	1	

Fuente: Elaboración propia

Figura 7.

Análisis de barras estadísticas de la bizcotela con pulverizado de durazno



Fuente: Elaboración propia

Olor: Este fue evaluado con resultados variados un voto lo califico como muy buena, mientras que tres le consideraba buena, dos regular y ninguna mala. Esto sugiere que el aroma de las bizcotelas es generalmente agradable, aunque no logra destacarse significativamente. La

mayoría de los evaluadores la encontró aceptable, pero existe variabilidad en la percepción del olor que podría abordarse para destacar la calidad aromática del postre.

Color: Recibió una valoración mayoritariamente positiva. Cuatro votos la calificaron como muy buena y dos como buena, sin opiniones en las categorías de regular o malo, esto indica que la bizcotela presenta una apariencia visualmente atractiva para la mayoría de los evaluadores la consistencia de la calificación alta del color sugiere que este aspecto es uno de los puntos fuertes del postre y contribuye significativamente a su presentación.

Sabor: Este mostró una gama más amplia de opiniones. Un voto la considero muy buena, dos votos buena, dos regular y uno mala. Esta distribución indica una variabilidad notable en la percepción del sabor, lo que sugiere que podría haber diferencias en las preferencias individuales o posibles inconsistencias en la elaboración del postre. Mejorar la uniformidad en el sabor podría ayudar a aumentar la satisfacción general de los degustadores.

Textura: La textura de la bizcotela en su mayoría fue bien recibida, con un voto muy bueno, cuatro votos buena y uno regular. No hubo votos en la categoría de malo, lo que indica que, aunque la textura es generalmente aceptada positivamente, todavía hay margen para alcanzar una mayor uniformidad y mejorar la percepción de la textura para que se calificada consistentemente como muy buena.

En general, la bizcotela con pulverizado de durazno se percibe como un postre con una buena combinación de características sensoriales, en cuanto a color y textura. Sin embargo, hay áreas específicas, como el sabor y el olor, donde la variabilidad en las opiniones sugiere que se podría trabajar la consistencia y la aceptación general del postre entre los evaluadores.

Tabla 8.

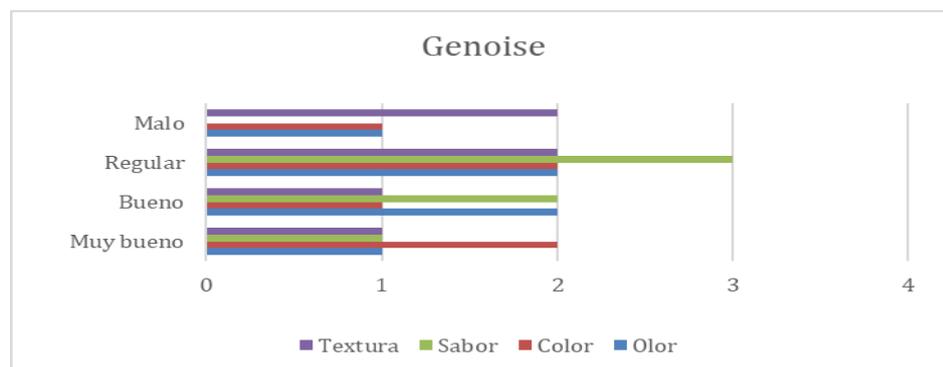
Resultados de degustación del Genoise con pulverizado de durazno

Características sensoriales	Nivel de Agrado				
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	
Genoise					
Olor		1	2	2	1
Color		2	1	2	1
Sabor		1	2	3	
Textura		1	1	2	2

Fuente: Elaboración propia

Figura 8.

Análisis de barras estadísticas del genoise con pulverizado de durazno



Fuente: Elaboración propia

Olor: Mostró una variación diversa entre los degustadores. Un voto lo calificó como muy bueno, dos votos como buenos, dos votos como regular y uno como malo esto indica que el aroma del Genoise no fue consistentemente apreciado por los evaluadores, sugiriendo la necesidad de ajustes para mejorar la uniformidad y la percepción positiva del olor.

Color: Recibió opiniones variadas, dos votos lo consideraron muy bueno, uno bueno, dos regular y uno malo. La distribución de opiniones refleja que, aunque algunos evaluadores encontraron el color atractivo, otros no lo consideran tan satisfactorio. Este aspecto es visual podría beneficiarse de ajustes para mejorar su atractivo general y lograr una percepción más uniforme entre los degustadores.

Sabor: Fue mayoritariamente calificado como regular, con tres votos en esta categoría. Un voto, lo considero muy bueno y dos buenos, no hubo opiniones en la categoría de malo. Esta distribución sugiere que, si bien el sabor es aceptable para la mayoría, no logra destacarse significativamente. Mejorar el perfil del sabor podría aumentar la satisfacción general de los degustadores.

Textura: Presento una amplia gama de opiniones. Un voto califico como muy bueno, uno con buena, dos como regular y dos como mala. Esta variabilidad en la percepción de la textura sugiere inconsistencia en la elaboración del postre, mejorar la consistencia en la textura podría ayudar a aumentar la percepción positiva y la aceptación general del Genoise.

Tabla 9.

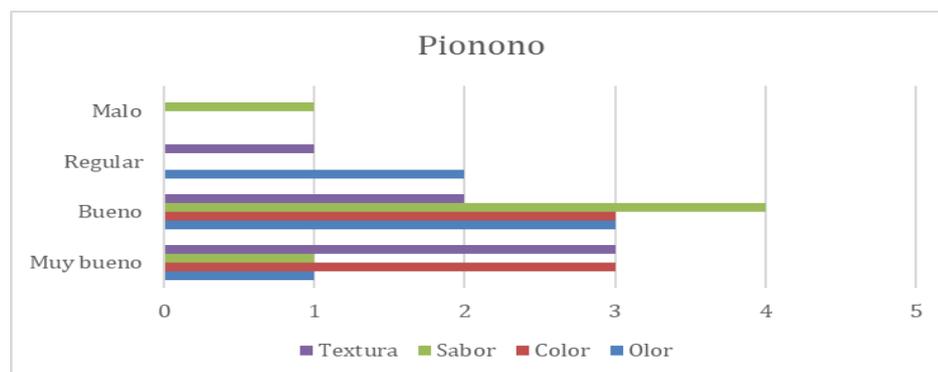
Resultados de degustación del Pionono con pulverizado de durazno

Características sensoriales	Nivel de Agrado			
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Pionono				
Olor		1	3	2
Color		3	3	
Sabor	1		4	1
Textura		3	2	1

Fuente: Elaboración propia

Figura 9.

Análisis de barras estadísticas pionono con pulverizado de durazno



Fuente: Elaboración propia

Olor: Fue evaluado mayoritariamente como bueno. Tres votos calificaron en esta categoría, mientras que uno lo considero muy bueno, y dos calificaron como regular. No hubo votos negativos, lo que indica que, en general, el aroma del pionono es agradable para la mayoría de los evaluadores, aunque algunos no lo encontraron excepcional.

Color: Recibió una evaluación positiva. Tres votos lo calificaron como muy bueno y otros tres como bueno, Sin ninguna valoración negativa, esto sugiere que la apariencia visual del pionono es consistentemente atractiva y contribuye de manera significativa a su aceptación general.

Sabor: También obtuvo valoraciones positivas. Un voto lo califico como muy bueno, Cuatro como bueno y uno como regular, no hubo opiniones negativas. Lo que indica que le sabor es generalmente bien recibido, aunque no destaca de manera excepcional para todos los evaluadores. Esta aceptación general positiva del sabor es un aspecto fuerte del pionono.

Textura: Fue valorada como muy buena, con tres votos en esta categoría. Dos votos la calificaron como buena y uno como regular. Esta distribución sugiere que la consistencia del pionono es más apreciada por la mayoría de los evaluadores, aunque existe un pequeño margen para mejorar y lograr una percepción uniforme de muy buena calidad.

Tabla 10.

Resultados de degustación del Bizcocho con pulverizado de durazno

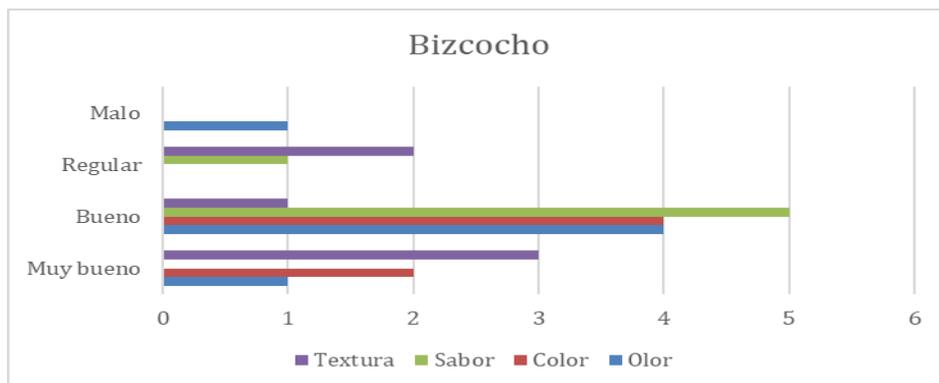
Características sensoriales	Nivel de Agrado			
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Bizcocho				
Olor	1	4		1
Color	2	4		
Sabor		5		1
Textura	3	1		2

Fuente: Elaboración propia

Figura 10.

Análisis de barras estadísticos del bizcocho con pulverizado de durazno





Fuente: Elaboración propia

Olor: Fue mayoritariamente bien recibido. Cuatro votos lo calificaron como bueno, uno como muy bueno y uno como regular, no hubo votos negativos, lo que indica que el aroma del bizcocho es generalmente agradable y aceptado por la mayoría de los evaluadores. Sin embargo, para lograr la percepción uniforme podría ser útil aumentar el porcentaje de pulverizado que se utilizó para la preparación del postre.

Color: Recibió una valoración altamente positiva. Cuatro votos lo consideraron bueno, dos como muy bueno, sin ninguna calificación negativa. Esto sugiere que la apariencia visual del bizcocho es considerada atractiva para los evaluadores, contribuyendo de manera significativa a su aceptación general, la aceptación visual del postre es claramente uno de sus puntos fuertes.

Sabor: Se destaca con una aceptación excepcional. Cinco votos lo calificaron como muy bueno y uno como bueno, no hubo opiniones negativas ni regulares. Lo que indica una aceptación gustativa muy alta y uniforme entre los evaluadores. Este alto nivel de satisfacción con el sabor es un indicador clave del postre en términos de degustación.

Textura: También fue bien valorada con un poco más de variabilidad. Tres votos la calificaron como muy bueno, uno como bueno, dos votos como regulares, no hubo opiniones negativas, lo que sugiere que, aunque la textura es generalmente aceptada positivamente, existe

cierto margen para mejorar la consistencia y lograr una percepción más uniforme y favorable de la textura.

Tabla 11.

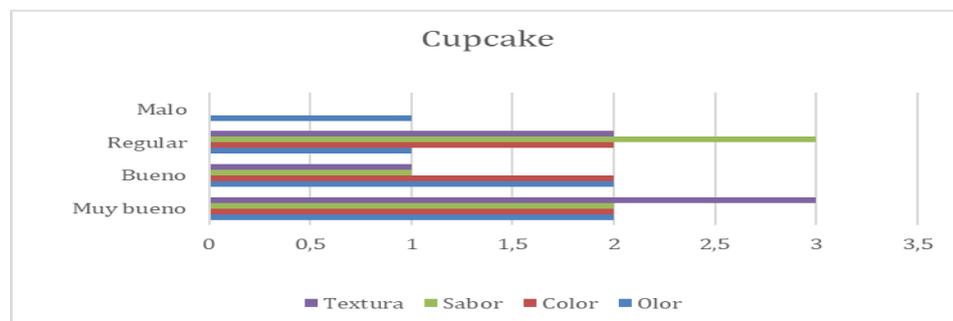
Resultados de degustación del Cupcake con pulverizado de durazno

Características sensoriales Cupcake	Nivel de Agrado			
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Olor	2	2	1	1
Color	2	2	2	
Sabor	2	1	3	
Textura	3	1	2	

Fuente: Elaboración propia

Figura 11.

Análisis de barras estadísticas del cupcake con pulverizado de durazno



Fuente: Elaboración propia

Olor: Mostró una distribución equilibrada de opiniones entre los evaluadores. Dos votos lo calificaron como muy bueno, dos como bueno, uno como regular y uno como malo, esto indica una variabilidad notable en la percepción del aroma del cupcake. Mientras que, algunos evaluadores encontraron el olor muy agradable, otros no lo consideraron tan satisfactorio, lo que sugiere que hay margen para mejorar la consistencia del aroma.

Color: Mostró opiniones variadas. Dos votos lo calificaron como muy bueno, dos como bueno y dos como regular, esta distribución sugiere, aunque el color es aceptable para muchos,

no es uniformemente considerado atractivo. Mejorar la presentación visual del cupcake podría ayudar a lograr una percepción más positiva.

Sabor: Recibió principalmente calificaciones regulares, con tres votos en esta categoría. Dos votos lo consideraron muy bueno y uno como bueno. Esta variabilidad en las opiniones sugiere que el sabor del cupcake no logra satisfacer a todos los evaluadores de manera uniforme. Aumentar la consistencia e intensidad del sabor podría ser beneficioso para mejorar la aceptación general del postre.

Textura: Fue valorada de manera positiva, con tres votos en la categoría muy buena, uno como buena y dos como regular, no hubo opiniones negativas, lo que indica que, aunque la textura es aceptable para la mayoría, hay margen para mejorar y lograr una percepción uniforme entre la alta calidad, mejorar la consistencia de la textura podría ayudar a aumentar la satisfacción de los evaluadores.

Tabla 12.

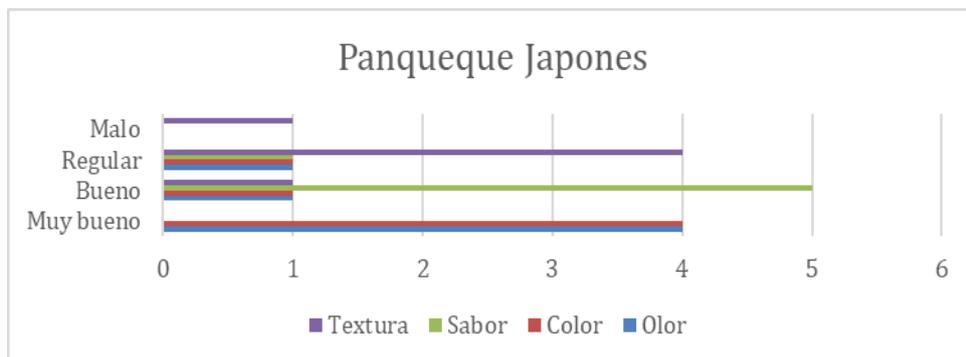
Resultados de degustación del Panqueque Japones con pulverizado de durazno

Características sensoriales	Nivel de Agrado				
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	
Panqueque Japones					
Olor	4	1		1	
Color	4	1		1	
Sabor			5	1	
Textura			1	4	1

Fuente: Elaboración propia

Figura 12.

Análisis de barras estadísticas del panqueque japonés con pulverizado de durazno



Fuente: Elaboración propia

Olor: Muestra una recepción mayormente positiva entre los encuestados. Cuatro de los seis evaluadores calificaron el olor como muy bueno, uno lo considero bueno, y otro lo califico como regular. La mayoría de las calificaciones se inclinan a lo positivo indicando que el panqueque el bien recibido por la mayoría de los consumidores. Sin embargo, la presencia de una calificación regular sugiere que hay margen para mejorar y hacer que el olor sea consistentemente apreciado por todos los evaluadores.

Color: Hubo una distribución similar de calificaciones: cuatro evaluadores lo calificaron como muy bueno, uno como bueno y uno como regular. Este patrón de resultados indica que, al igual que con el olor, la mayoría de lo degustadores encontraron el panqueque atractivo y agradable. Sin embargo, la calificación regular apunta a la posibilidad de realizar ajustes para mejorar la uniformidad en la percepción del color y alcanzar una aceptación aún mayor.

Sabor: Fue el aspecto más positivamente recibido, con cinco de seis evaluadores calificándolo como muy bueno y uno como bueno. Esta unanimidad en calificaciones positivas sugiere que el perfil del sabor del panqueque es altamente apreciado y cumple con las expectativas gustativas de la mayoría de los degustadores. La calificación mayoritariamente

muy buena indica que el sabor es una característica desatacada del producto, contribuyendo significativamente a su aceptación general.

Textura: Uno de los evaluadores califico la textura como muy buena, cuatro la consideraron como buena y un la califico como regular. Esta dispersión en las calificaciones indica que, aunque la mayoría encuentre la textura aceptable, no todos están completamente satisfechos. La calificación regular sugiere que hay una oportunidad de mejorar la textura para hacerla más uniforme y agradable para una mayor proporción de consumidores.

Tabla 13.

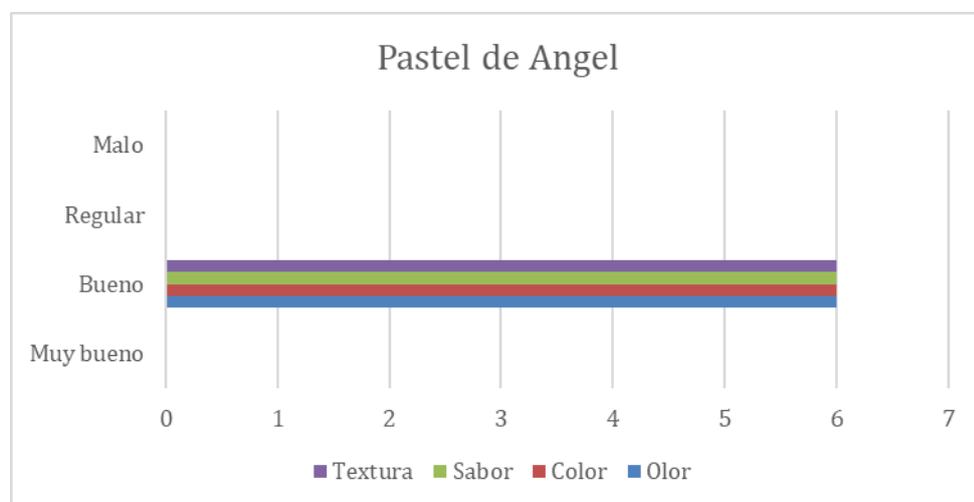
Resultados de degustación del Pastel de Ángel con pulverizado de durazno

Características sensoriales	Nivel de Agrado			
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Pastel de Ángel				
Olor			6	
Color			6	
Sabor			6	
Textura			6	

Fuente: Elaboración propia

Figura 13.

Análisis de barras estadísticos del pastel de ángel con pulverizado de durazno



Fuente: Elaboración propia

Olor: Muestra una aceptación unánime entre los evaluadores. Los participantes calificaron el olor como bueno. Esto sugiere que el aroma del pastel fue altamente apreciado y considerado agradable por todos los degustadores. La homogeneidad en las clasificaciones indica que el olor es una característica fuerte y consistente del producto, que no generó divisiones en las opiniones de los participantes.

Color: También recibió calificaciones unánimes por parte de todos los evaluadores. Este resultado refleja una percepción positiva y uniforme respecto al aspecto visual del pastel. La consistencia en la clasificación sugiere que el color es estéticamente agradable y cumple con las expectativas visuales de los consumidores. Un buen color puede ser un indicativo de calidad y atractivo, aspectos importantes en la aceptación de un producto alimenticio.

Sabor: Fue otro aspecto que tuvo la máxima calificación de muy bueno por parte de todos los evaluadores. Este resultado es crucial, ya que el sabor es una de las características más importante para el éxito de cualquier producto alimenticio. La unanimidad en la apreciación del sabor indica que el pastel cumplió ampliamente con las expectativas gustativas de los participantes, destacándose como una de sus principales fortalezas.

Textura: La textura fue altamente valorada, con todos los evaluadores, calificándola como muy buena. Una textura agradable es esencial para la aceptación sensorial de un producto, en este caso, parece haber sido perfectamente logrado, la textura probablemente contribuyó a la experiencia positiva general del pastel, haciendo que el producto sea no solo sabroso si no también agradable de comer en término de consistencia y sensación en boca.

Tabla 14.

Resultados de degustación del Souffle con pulverizado de durazno

Características sensoriales	Nivel de Agrado			
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Souffle				
Olor			1	5
Color			6	
Sabor				6
Textura			2	4

Fuente: Elaboración propia

Figura 14.

Análisis de barras estadísticos del soufflé con pulverizado de durazno



Fuente: Elaboración propia

Olor: El análisis del olor del mousse revela una recepción mayormente negativa entre los degustadores. Cinco de seis evaluadores calificaron el olor como regular, dos lo considero malo. Esta dispersión en las calificaciones con una inclinación predominante hacia lo malo indica que el olor del mousse no cumple con las expectativas de la mayoría de los consumidores esto sugiere una necesidad urgente de mejorar esta característica sensorial para aumentar la aceptación del producto.

Color: Similar al olor, el color del soufflé también recibió calificaciones poco favorables, los seis evaluadores lo calificaron como regular. Este patrón sugiere que el aspecto visual del soufflé no es atractivo para la mayoría de los degustadores. El color es una

característica crucial que puede influir en la percepción inicial y la predisposición a probar el producto. Mejorar el color podría ser que el soufflé sea más atractivo visualmente y mejore su aceptación general.

Sabor: Los seis evaluadores lo calificaron como malo. El sabor es una de las características más importantes en la aceptación de un producto alimenticio, y estos resultados indican que el soufflé no cumple con las expectativas gustativas de la mayoría de los evaluadores. Es necesario revisar y ajustar la receta para mejorar el perfil del sabor y lograr una aceptación más amplia.

Textura: La textura también obtuvo calificaciones bajas, dos regulares y cuatro malas. Sugiere que todavía hay margen para mejoras. La textura es crucial para la experiencia total del producto y optimizarla podría contribuir a una percepción más favorable del soufflé en conjunto.

Tabla 15.

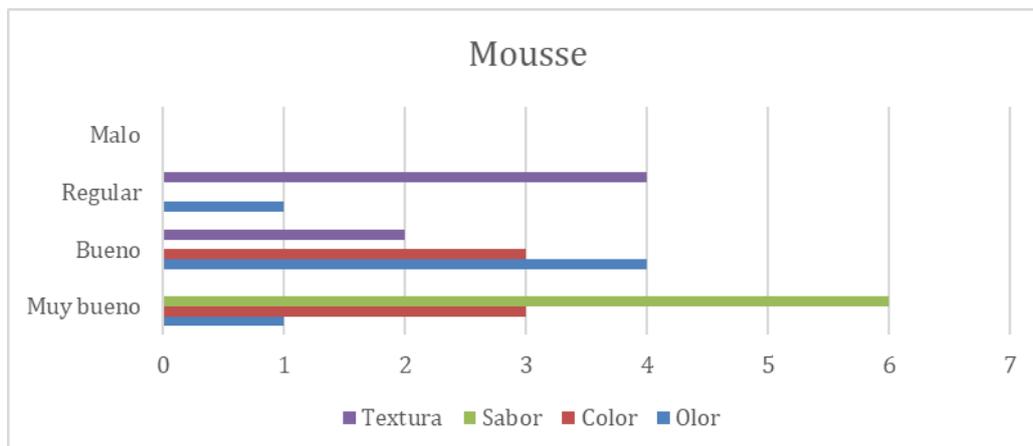
Resultados de degustación del Mousse con pulverizado de durazno

Características sensoriales	Nivel de Agrado			
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Mousse				
Olor	1	4		1
Color	3	3		
Sabor	6			
Textura			2	4

Fuente: Elaboración propia

Figura 15.

Análisis de barras estadísticas mousse con pulverizado de durazno



Fuente: Elaboración propia

Olor: Fue bien recibido, con cuatro votos calificando como bueno, uno como muy bueno y uno como regular hubo opiniones negativas, lo que indica que, en general, el aroma del mousse es agradable para la mayoría de los evaluadores este resultado sugiere que el aroma del mousse es una característica fuerte, aunque aún existe un pequeño margen para lograr una percepción uniforme de excelencia.

Color: El color recibió una valoración bastante positiva, con tres votos en la categoría de muy bueno y tres como bueno. Esta distribución sugiere que la apariencia visual del mousse es conscientemente atractiva y apreciada por los evaluadores. La uniformidad en la valoración del color implica que este aspecto del postre contribuye significativamente a su aceptación general.

Sabor: El sabor fue valorado como muy bueno, con seis votos en esta categoría. Esta unanimidad de las valoraciones indica una aceptación gustativa muy alta y consistente del mousse entre los evaluadores. El alto nivel de satisfacción con el sabor es un indicador clave del éxito del postre en términos de degustación, y resalta el mousse como un producto excepcionalmente bien recibido.

Textura: La textura también fue mayoritariamente valorada de forma positiva, con dos votos como bueno y cuatro regular. Lo que indica que la textura del mousse no es bien recibida por los evaluadores, existe un pequeño margen para mejorar la consistencia y lograr una percepción aún más favorable de la textura.

Tabla 16.

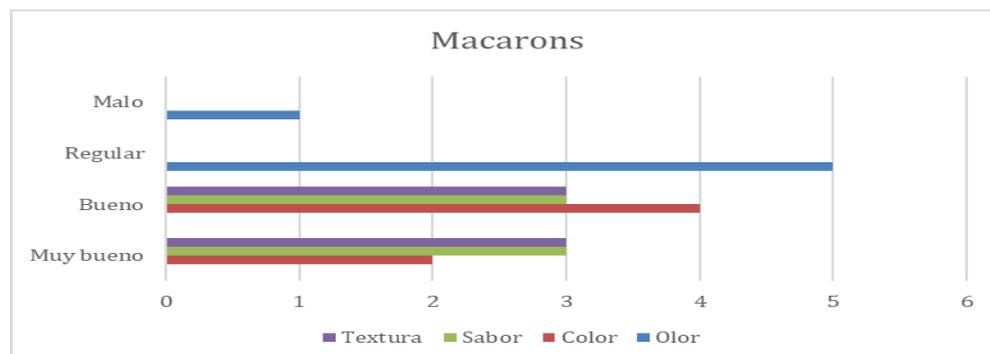
Resultados de degustación del Macarons con pulverizado de durazno

Características sensoriales	Nivel de Agrado			
	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Macarons				
Olor				5
Color		2	4	
Sabor		3	3	
Textura		3	3	

Fuente: Elaboración propia

Figura 16.

Análisis de barras estadísticas del macarons con pulverizado de durazno



Fuente: Elaboración propia

Olor: Cinco de seis evaluadores calificaron el olor como regular, uno lo califico como malo. Indica que el aroma de los Macarons no cumple con las expectativas de los consumidores. Sugiere que el olor es una característica fuerte y consistente del producto la cual se debe mejorar.

Color: La mayoría lo considero bueno, dos como muy bueno. La presencia de dos botos muy buenos indica que el color es aceptable para la mayoría, pero podría haber un margen para

pequeñas mejoras. Optimizar el color podría hacer que los Macarons sean visualmente más atractivos.

Sabor: Obtuvo una recepción mixta pero positiva en general. Tres evaluadores calificaron el sabor como bueno y otros tres como muy bueno. Esta división indica que, aunque el sabor es aceptable y agradable para todos, existe la posibilidad de optimizarlo para una mayor proporción de consumidores lo considere muy bueno.

Textura: Recibió una calificación igualmente dividida, con tres evaluadores calificando como bueno y tres como muy bueno. Esta distribución sugiere que la textura es adecuada y agradable para la mayoría de los degustadores, pero también indica la posibilidad de una mejora. Una textura ideal es crucial para la experiencia sensorial completa de los Macarons.

Conclusiones

- La investigación sobre las características organolépticas y beneficios del durazno ha revelado su gran potencial culinario a que el durazno aporta un sabor ácido característico a los productos de pastelería, además de un aroma agradable que complementa y mejora las cualidades organolépticas de las masas batidas livianas sin enmascarar sus sabores propios.
- A través de pruebas experimentales, se determinaron las cantidades específicas de pulverizado de durazno necesarias para enriquecer las masas batidas livianas, éstas cantidades se establecieron cuidadosamente para asegurar que el sabor del durazno se integrará de manera equilibrada evitando que predominará sobre los demás sabores del producto final.
- La evaluación organoléptica de los productos enriquecidos con pulverizado de durazno indicó una mejora significativa en el perfil sensorial ya que los productos presentaron

una textura suave y esponjoso con un sabor más complejo y agradable y resaltando el ácido particular del durazno, característica esencial apreciada por los evaluadores.

- La creación de un recetario de autor basado en las masas batidas livianas enriquecidas con pulverizado de durazno ha sido un éxito ya que ofrece una variedad de recetas innovadoras y creativas proporcionando nuevas opciones tanto para reposteros profesionales como para aficionados y contribuyendo al enriquecimiento de la oferta gastronómica con productos diferenciados y de alta calidad.

Bibliografía

- Banner Health. (28 de Enero de 2024). *Banner Health*. Obtenido de Por qué necesita potasio y donde encontrarlo: <https://www.bannerhealth.com/es/healthcareblog/better-me/why-you-need-potassium-and-where-to-find-it>
- Brugos Aguado, E. (2018). *El gluten*. Universidad de Catambria, Santander, España. Obtenido de <https://repositorio.unican.es/xmlui/bitstream/handle/10902/16472/BrugosAguadoEmilio.pdf;jsessionid=C63793AA2DD5ED26D7AFC4D0FDEA96F8?sequence=1>
- Carmen. (17 de Septiembre de 2014). *Un pellizco de canela*. Obtenido de Bizcocho genovés: <https://unpellizcodecanela.blogspot.com/2014/09/bizcocho-genoves.html>
- Cobos Quevedo, O., Hernández Hernández, G., & Remes Troche, J. (2017). *Scielo*. Obtenido de Trastornos relacionados con el gluten: panorama actual: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-
- Cocinarte. (10 de Febrero de 2016). *Cocinarte*. Obtenido de Biscuit: <http://cocinarte.co/biscuit/#:~:text=Originalmente%2C%20el%20biscuit%20era%20cocinado,XIV%2C%20particularmente%20hechos%20por%20mar.>
- Dávila Rueda, S. M. (2016). *El durazno: variedades y sus nuevos aportes & desafíos en la gastronomía ecuatoriana*. UDLA, Quito, Ecuador. Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5692/1/UDLA-EC-TTAB-2016-06.pdf>
- Edu.bo.* (2024). Obtenido de https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=4204
- Ékolo. (25 de Febrero de 2020). *ékolo*. Obtenido de Azúcares naturales y artificiales: <https://www.ekolo.es/blog/consejos-saludables/azucars-naturales-y-artificiales>
- Engel. (2010). *Nutri-Facts*. Obtenido de Vitamina C: <https://www.nutri-facts.org/content/dam/nutrifacts/pdf/Nutrients-pdf/Vitamin-C-v2.pdf>

- Engel, P. (2010). *NUTRI-FACTS*. Obtenido de Vitamina A: <https://www.nutri-facts.org/content/dam/nutrifacts/pdf/Nutrients-pdf/Vitamin-A-v2.pdf>
- Instituto Lycee. (19 de Enero de 2022). *Lycée*. Obtenido de Historia del bizcocho: <https://lycee.com.ar/historia-del-bizcocho/>
- KangMed. (28 de Marzo de 2018). *KangMed*. Obtenido de Método para el procesamiento de frutas y verduras en polvo.: <https://spanish.kang-med.com/news/?id=783>
- Los Andes 140. (7 de Febrero de 2024). *Los Andes*. Obtenido de La curiosa historia del pionono y su estrecha relación con una figura de la Iglesia: <https://www.losandes.com.ar/por-las-redes/la-curiosa-historia-del-pionono-y-su-estrecha-relacion-con-una-figura-de-la-iglesia/>
- Mendieta Herrera, G. M., & Bravo Genovez, G. A. (2015). Propuesta gastronómica para la aplicación del siglaloín en diez masas batidas de pastelería clásica. *Trabajo de titulación*. Universidad de cuenca, Cuenca, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23343/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
- National Institutes of Health. (20 de Noviembre de 2020). Obtenido de Datos sobre la vitamina E: <https://ods.od.nih.gov/pdf/factsheets/VitaminE-DatosEnEspanol.pdf>
- National Intitutes of Health. (2 de Junio de 2022). *National Intitutes of Health*. Obtenido de Magnesio: <https://ods.od.nih.gov/factsheets/Magnesium-HealthProfessional/>
- Valdez, L. (2016). *Evaluación de cuatro métodos de deshidratado de durazno (prunus pérsica L.) con la aplicación de dos antioxidantes en el municipio de Luribay*. Universidad mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia. Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/10508/T-2342.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Vinueza Trujillo, S. G. (2021). *Producción y comercialización de durazno (Prunus pérsica L.) variedad diamante, en la provincia de Imbabura*. Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11236/2/03%20AGN%20083%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

