



Aceptabilidad de bebida de uso dietético de camu camu (*myrciaria dubia* hbk) y stevia (*stevia rebaudiana bertonii*)

Acceptability drinks dietary use of camu camu (hbk myrciaria dubia) and stevia (*Stevia rebaudiana Bertonii*)

Emma Del Rosario Guerrero Hurtado¹, Ricardo Ramiro Palomino Pezzutti², Carmen Rojas Zenozain³, María Del Rosario Utia Pinedo³, Rodolfo Willian Dextre Mendoza¹.

RESUMEN

Objetivo: Evaluar la aceptabilidad de tres bebidas formuladas: Enerbyn-1, Enerbyn-2 y Enerbyn-3. **Material y Métodos:** Se preparó bebida de camu camu (***Myrciaria dubia* HBK**) edulcorada con Stevia (***Stevia rebaudiana bertonii***) con una metodología descriptiva analítica. El proceso se adaptó del Manual de Procesamiento de Frutas Tropicales (1996). Lo Normado en la Norma Técnica Peruana 203.111 (INDECOPI) y el Codex Alimentario (Codex Stan., 1986).

Resultados: La bebida "Enerbyn-2", formulada con Camu camu (30%), agua (65%), stevia (2,0%) y CMC (3,0%). presentó la mejor calificación sensorial, con la categoría nominal de "me gusta mucho", mientras que las bebidas: "Enerbyn-1", tuvo la menor clasificación nominal, "no me gusta, ni me disgusta", y el "Enerbyn-3", alcanzó la clasificación nominal de "me gusta moderadamente". El ANOVA y la prueba de Tukey ($p < 0.05$) determinaron que la bebida Enerbyn-2 fue la preferida por la viscosidad y el sabor. El aporte nutricional de la bebida "Enerby-2" es: carbohidratos, 23,16 g%; proteínas, 0,48 g%, y ácido ascórbico, 784,9 mg%., presentó un pH de 3,30 y 12°Brix.

Conclusiones: Según la encuesta, el 90% de los jóvenes universitarios encuestados consumirían la bebida de camu-camu edulcorado con Stevia.

Palabras claves: **Bebida funcional, camu camu, steviosidos, vitamina C.**

ABSTRACT

Objective: To evaluate the acceptability of three drinks made: Enerbyn-1-2 and Enerbyn Enerbyn-3. **Material and Methods:** drink camu camu (*Myrciaria dubia* HBK) sweetened with Stevia (*Stevia rebaudiana Bertonii*) with a descriptive analytical methodology was prepared. The process was adapted from Manual of Tropical Fruit Processing (1996). The normed in the Peruvian Technical Standard 203 111 (INDECOPI) and the Codex Alimentarius (Codex Stan, 1986).

Results: The "Enerbyn-2" drink, made with camu camu (30%), water (65%), stevia (2.0%) and CMC (3.0%). presented the best sensory rating, the nominal category of "I like it", while drinks "Enerbyn-1" had the lowest nominal classification, "I do not like nor dislike" and "Enerbyn-3" "reached the rating of" like moderately " .

Extraído del Libro de resúmenes del 2do Congreso Universitario de Investigación 2014.
Huacho, Perú. 20 de marzo 2014.

¹ Facultad de Bromatología y Nutrición Email: eguerrero@unjfsc.edu.pe

² Facultad de Ingeniería Pesquera

³ Facultad de Ciencias Agrarias, Industrias Alimentaria y Ambiental



The ANOVA and Tukey test ($p < 0.05$) determined that Enerbyn-2 was the preferred drink by the viscosity and taste. The nutritional value of the drink "Enerby-2" is: carbohydrates, 23.16 g%; protein, 0.48 g%, and ascorbic acid, 784.9 mg%, showed a pH of 3.30 and 12 ° Brix.

Conclusions: According to the survey, 90% of university students surveyed consumed beverage sweetened with Stevia camu-camu.

Keywords: Functional Drink, camu camu, Stevioside, vitamin C.