

DESARROLLO DE BOCADITOS PALETIZADOS A PARTIR DE RESIDUOS GENERADOS EN LA PRODUCCIÓN DE CHIFLES DE PLÁTANOS

PROBLEMA



La industria dedicada a la producción de chifles de plátano genera 1 tonelada semanal de subproducto crudo y frito.

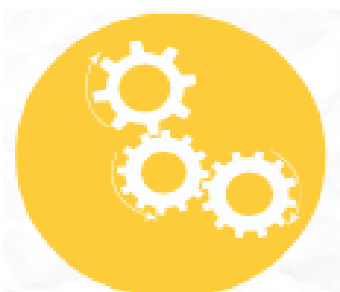


Según INEC hay plantadas aproximadamente 141 mil hectáreas de plátano, el cual se estima que a partir de 38 mil hectáreas se generan 190 mil toneladas al año de plátano descartado.



Por lo que se ha buscado diversas soluciones para la utilización de estos residuos, sin embargo, su ganancia por su venta es mínima.

OBJETIVO GENERAL



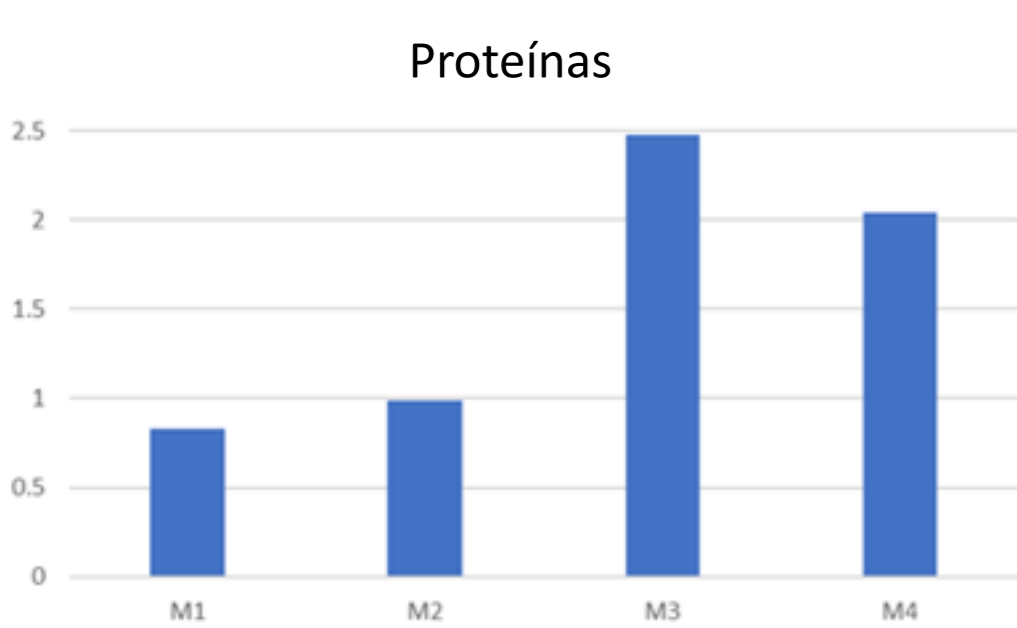
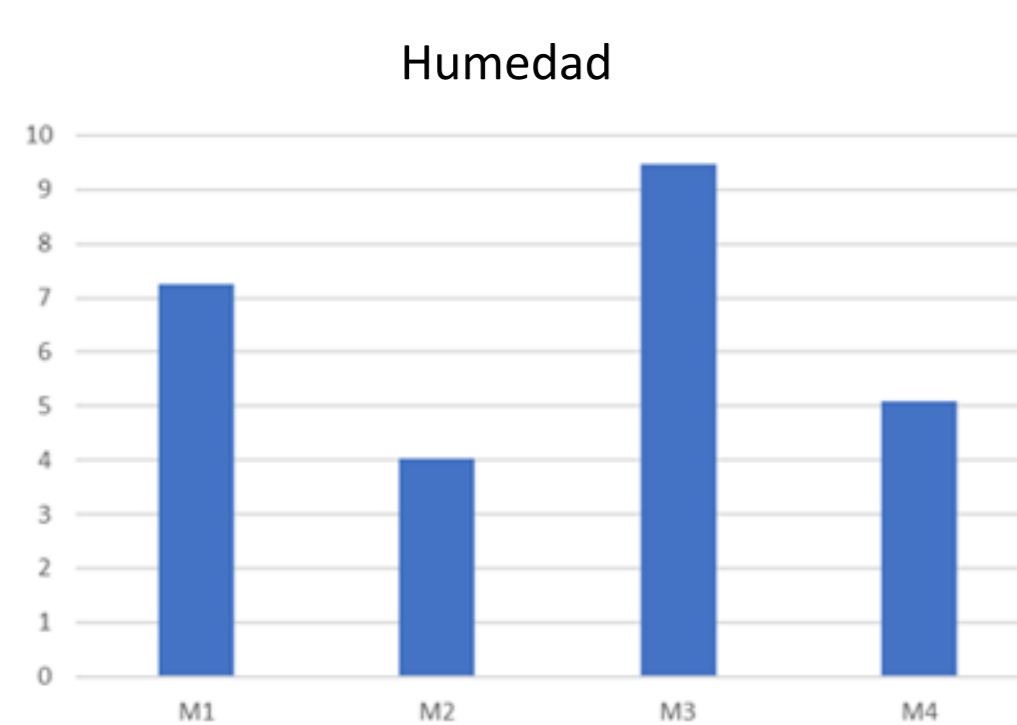
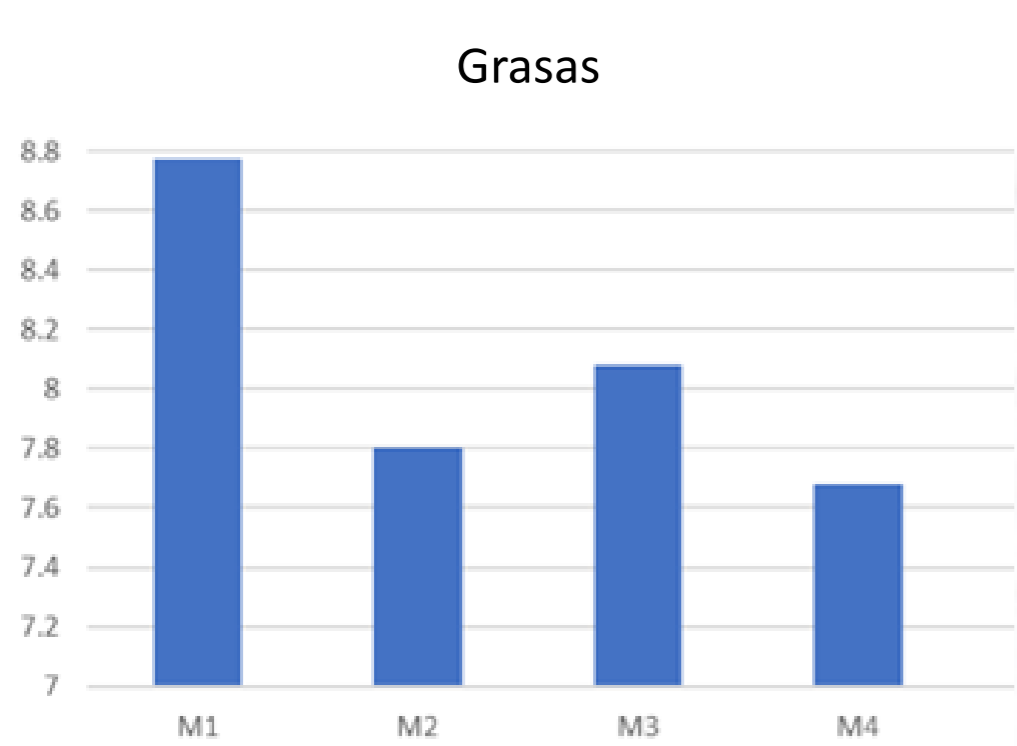
Desarrollar bocaditos paletizados mediante una premezcla de harina de plátano verde crudo deshidratado para el aprovechamiento de subproductos y generar valor agregado.

PROPUESTA



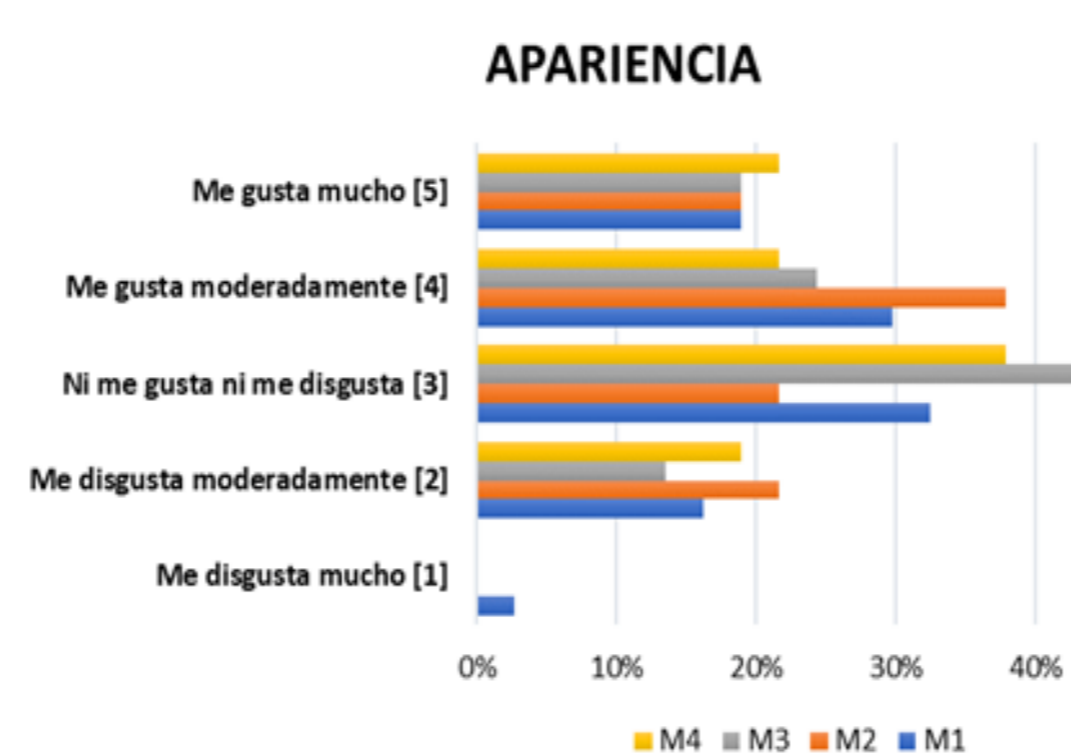
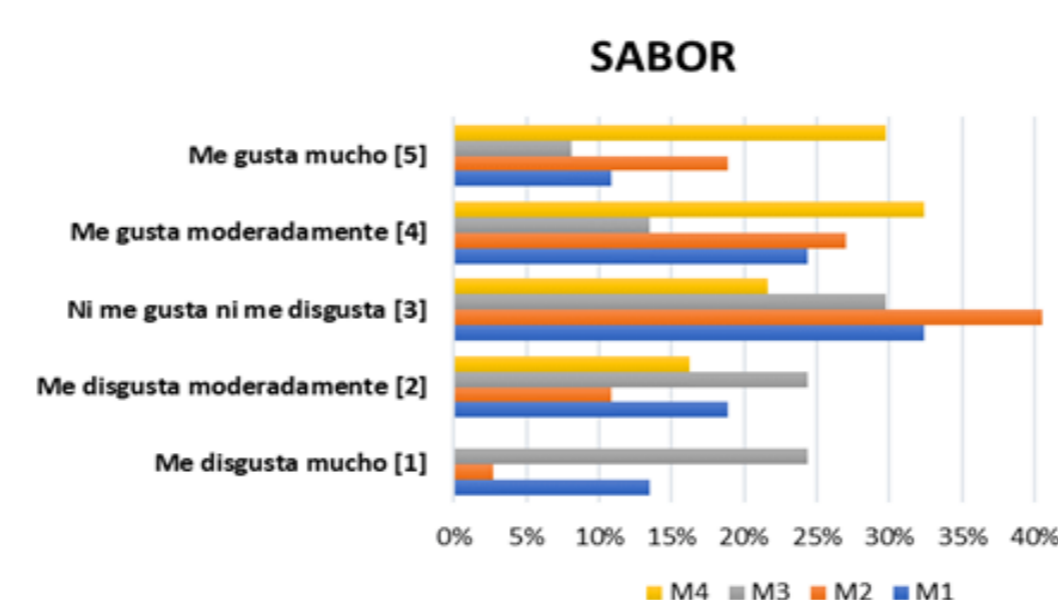
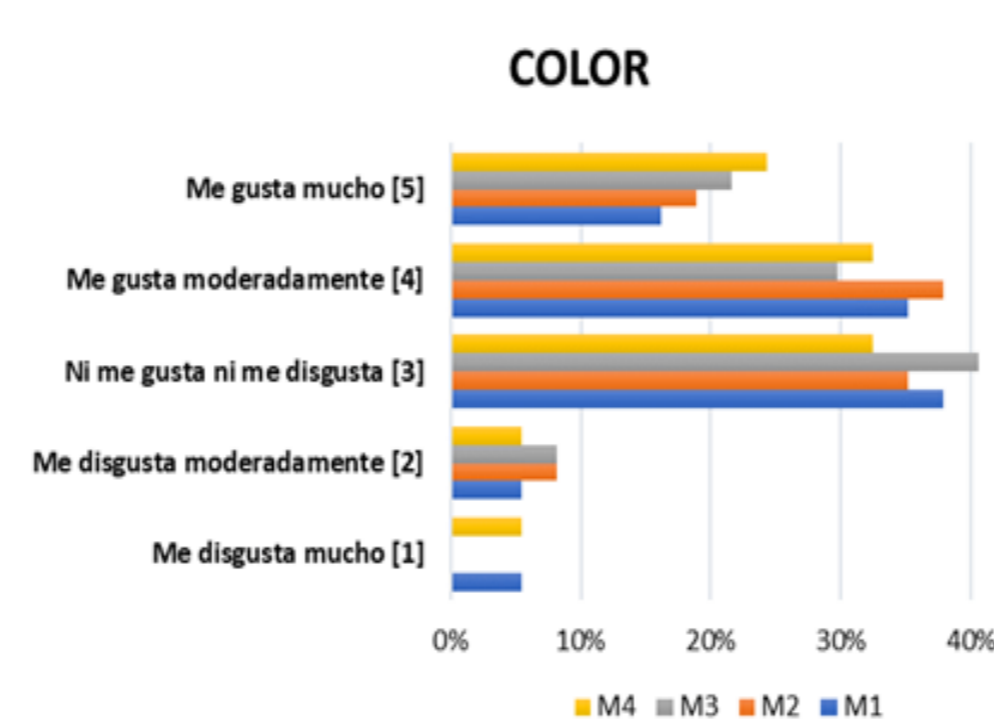
RESULTADOS

Análisis Físicoquímicos:



Resultados de grasas, humedad y proteínas, M1(Muestra 1), M2 (Muestra 2), M3(Muestra 3), M4(Muestra 4) [Elaboración propia]

Evaluación Sensorial:

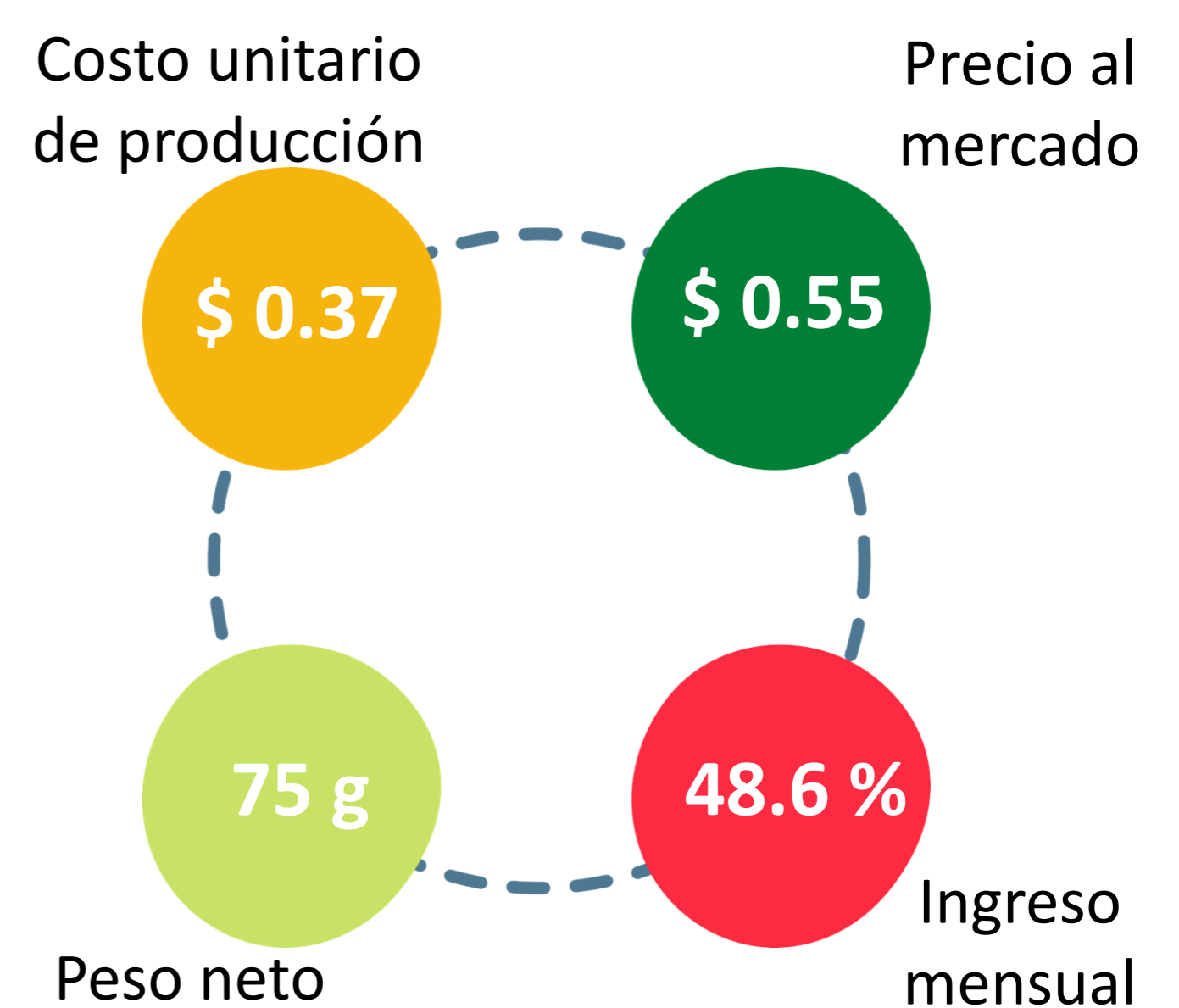


Resultados del panel sensorial, M1(Muestra 1), M2 (Muestra 2), M3(Muestra 3), M4(Muestra 4) [Elaboración propia]

¿Cuál es la muestra con mayor Crocancia?								¿Cuál es la muestra con mayor dureza?									
Panelistas	R	M1	R	M2	R	M3	R	M4	Panelistas	R	M1	R	M2	R	M3	R	M4
1	✓		✓		✓		✓		1	✓		✓		✓		✓	
2		✓		✓		✓		✓	2	✓		✓		✓		✓	
3			✓		✓		✓		3	✓		✓		✓		✓	
4	✓		✓		✓		✓		4	✓		✓		✓		✓	
5	✓		✓		✓		✓		5	✓		✓		✓		✓	
6	✓		✓		✓		✓		6	✓		✓		✓		✓	
7	✓		✓		✓		✓		7	✓		✓		✓		✓	
8	✓		✓		✓		✓		8	✓		✓		✓		✓	
9	✓		✓		✓		✓		9	✓		✓		✓		✓	
10	✓		✓		✓		✓		10	✓		✓		✓		✓	
TOTAL	80%	20%	60%	40%	50%	50%	40%	60%	TOTAL	50%	50%	0%	100%	60%	40%	80%	20%

Resultados del panel sensorial en la textura, M1(Muestra 1), M2 (Muestra 2), M3(Muestra 3), M4(Muestra 4) [Elaboración propia]

Análisis financiero:



CONCLUSIONES

- La formulación aceptable para el bocadito paletizado fue la muestra M4, la cual se obtiene a partir de una mezcla del 50% de harina de plátano, 10% de harina de yuca y 40% de maicena.
- Los resultados obtenidos a partir de los análisis físicoquímicos demostraron que la M4 se encuentra dentro de los estándares de la normativa INEN 2561:2010.
- En la evaluación sensorial se obtuvieron porcentaje de aceptación elevados en la muestra M4 en todos los atributos, como el color, sabor, textura y apariencia en la escala "Me gusta mucho".
- El costo de producción unitario del producto es de \$0.37, con un precio al público de \$0.55 en presentación de 75 g. Lo que hace que nuestro producto sea diferente a la competencia.