

Desarrollo de un producto vegano a base de plátano orgánico de variedad barraganete(*Musa paradisiaca*) para consumo humano.

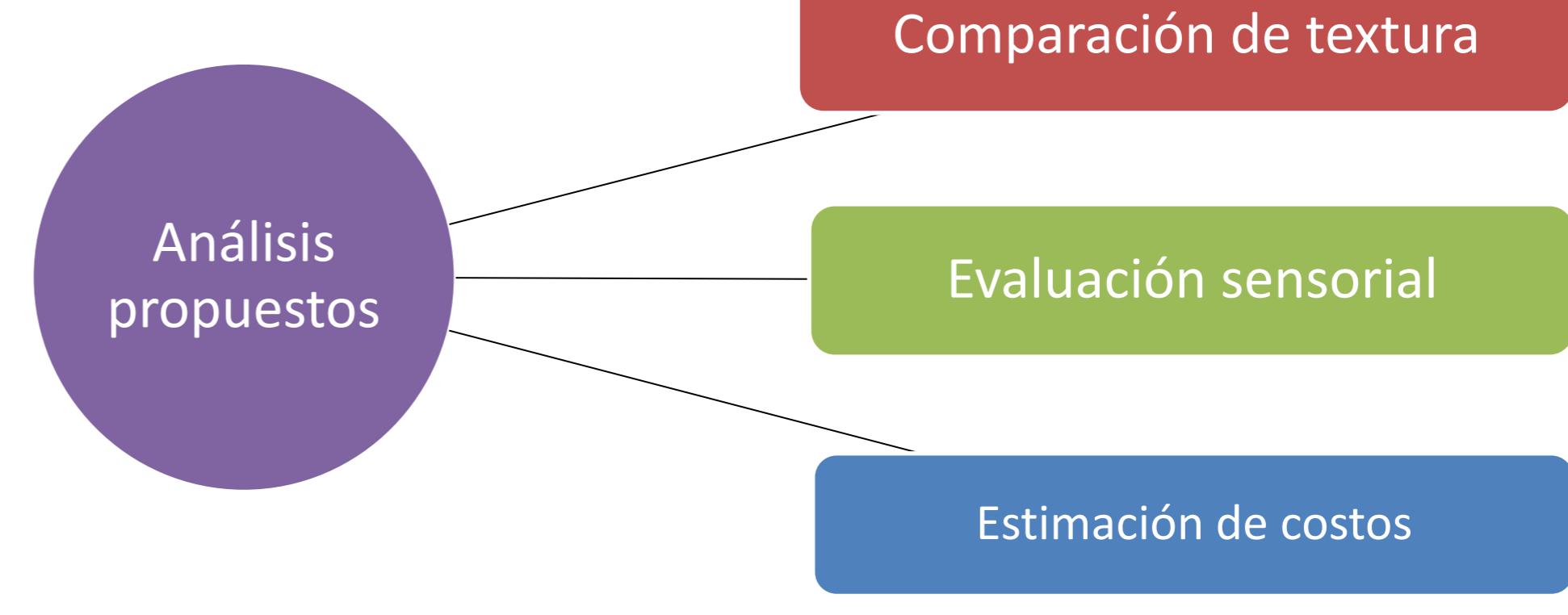
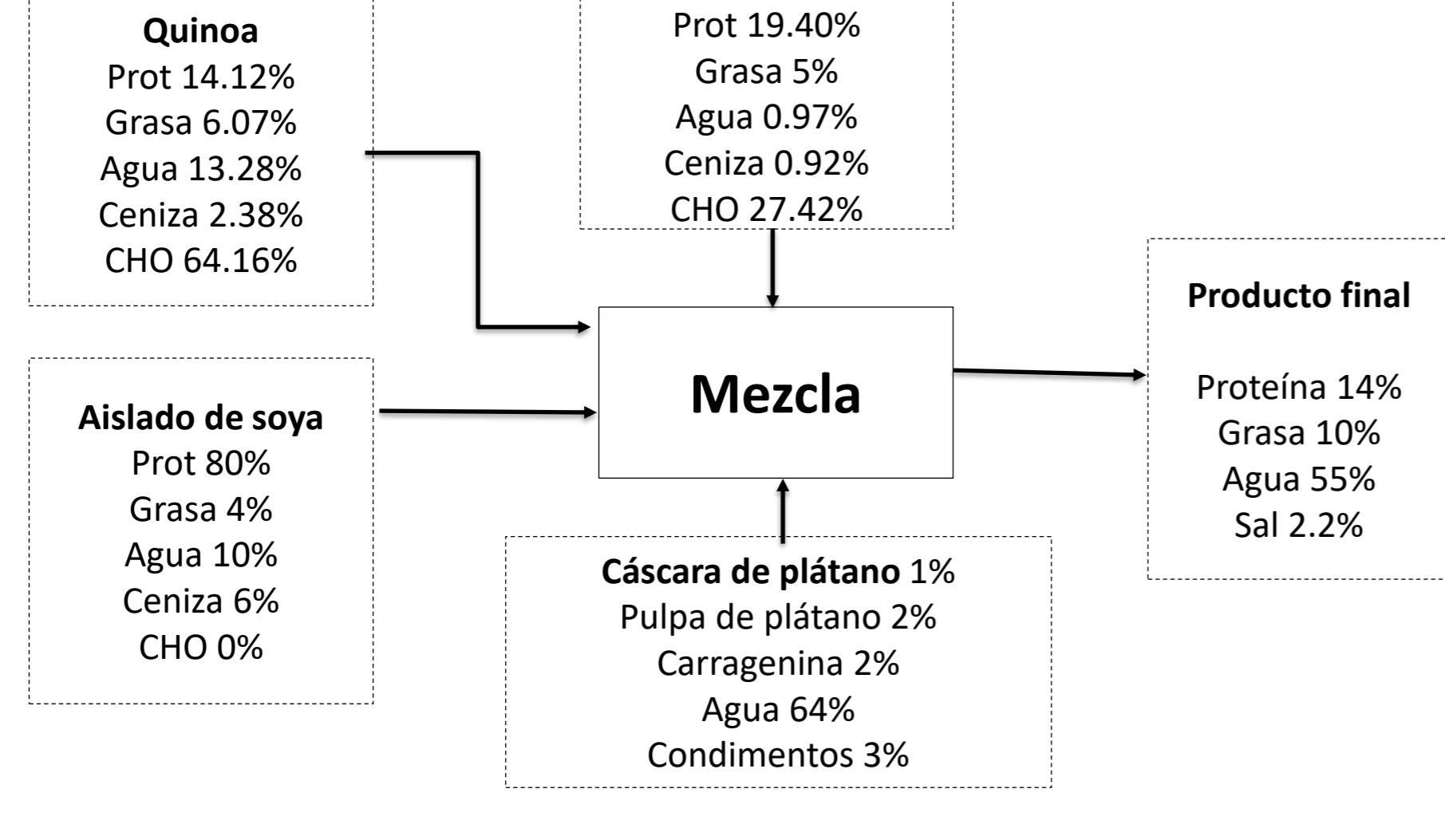
PROBLEMA

La tercera parte de productos alimenticios se desperdicia a nivel mundial, dentro de estos desechos se encuentra el plátano con una relación del doble de cáscara a la pulpa utilizada; alrededor del 95% de este desecho, no es utilizado. Este se descompone al estar acumulado y resulta en una seria preocupación ambiental. La afectación se da en los alrededores de los lugares de desecho por parte de industrias alimentarias que utilizan el plátano, ya que el desecho genera gases de efecto invernadero y supone un riesgo potencial de diseminación de enfermedades.

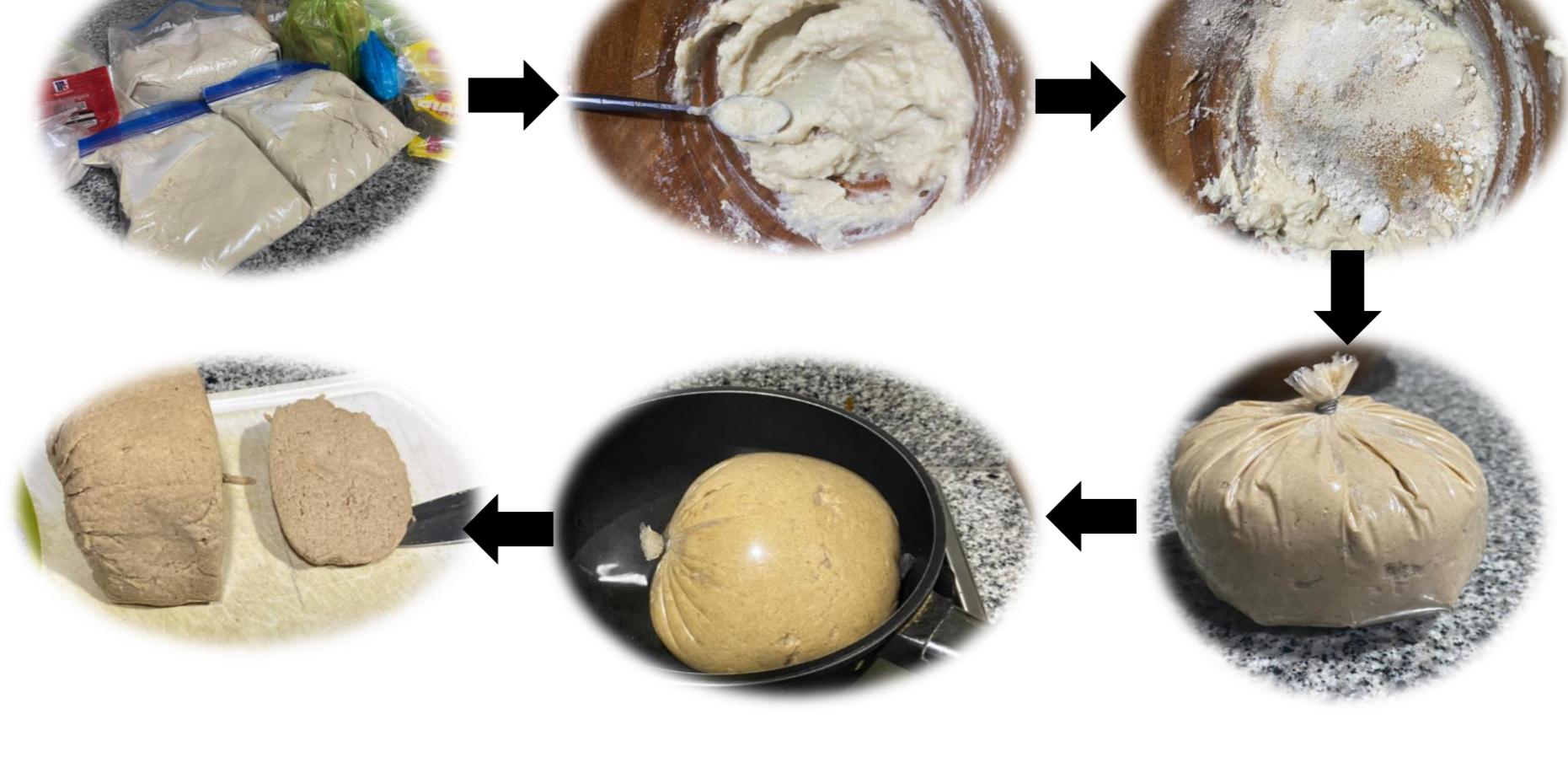
OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un producto vegano empleando cáscara de plátano orgánico para el aprovechamiento de residuos producidos por la industria alimentaria.

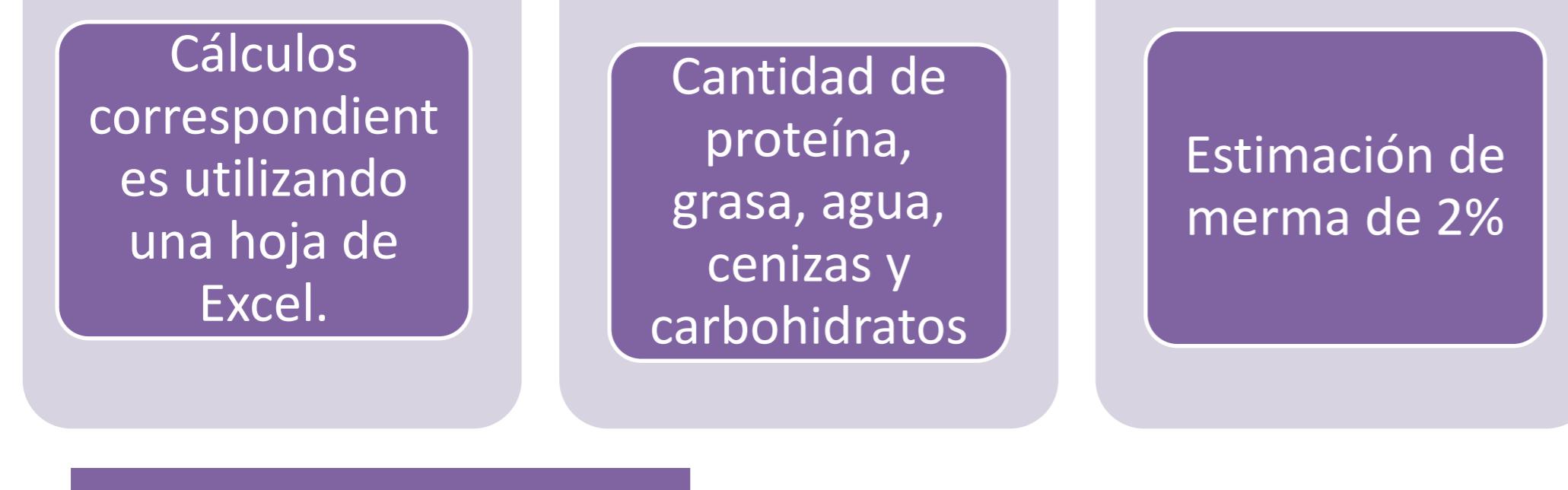
PROPIUESTA



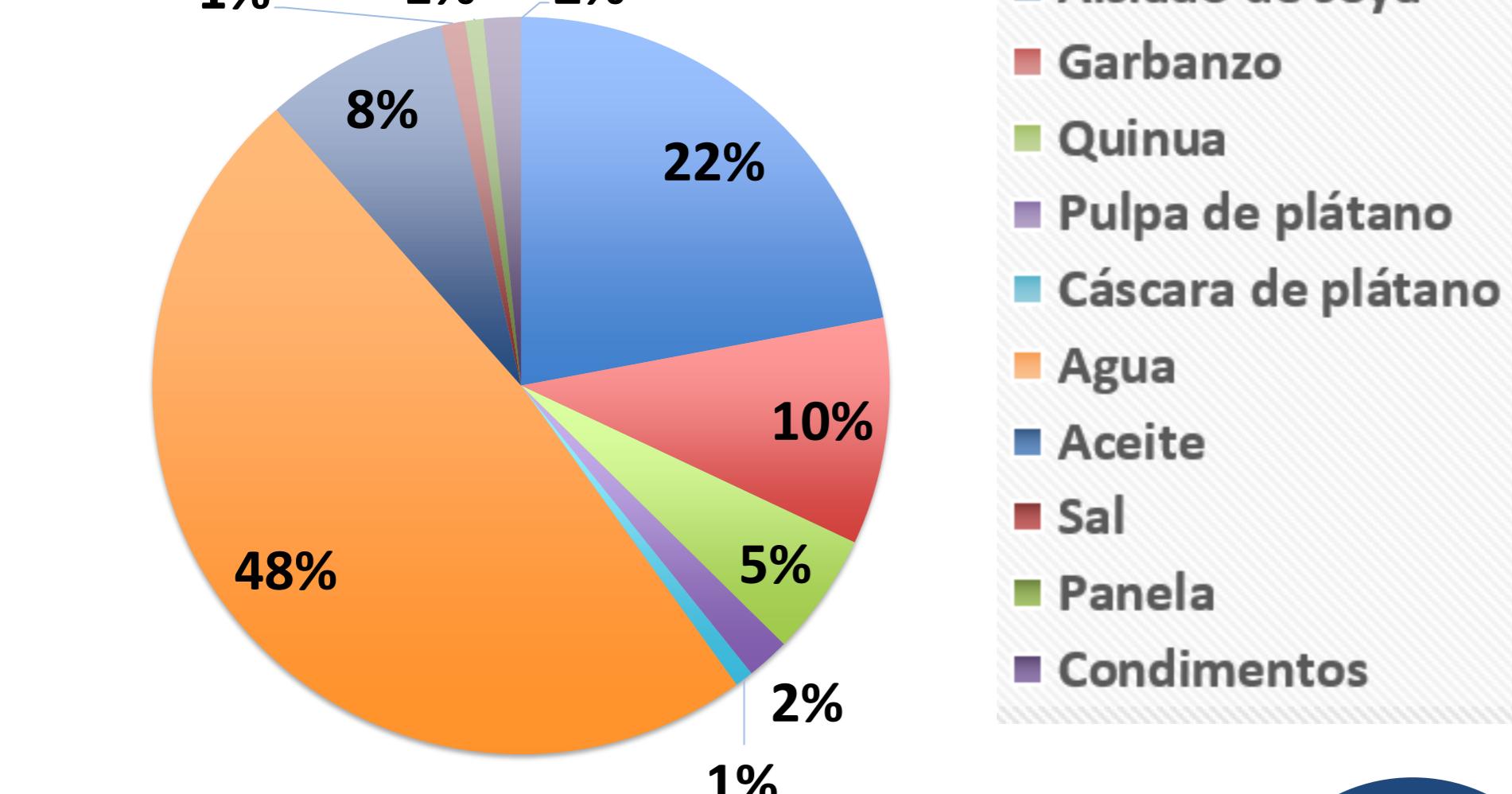
Proceso de Elaboración de Hamburguesa



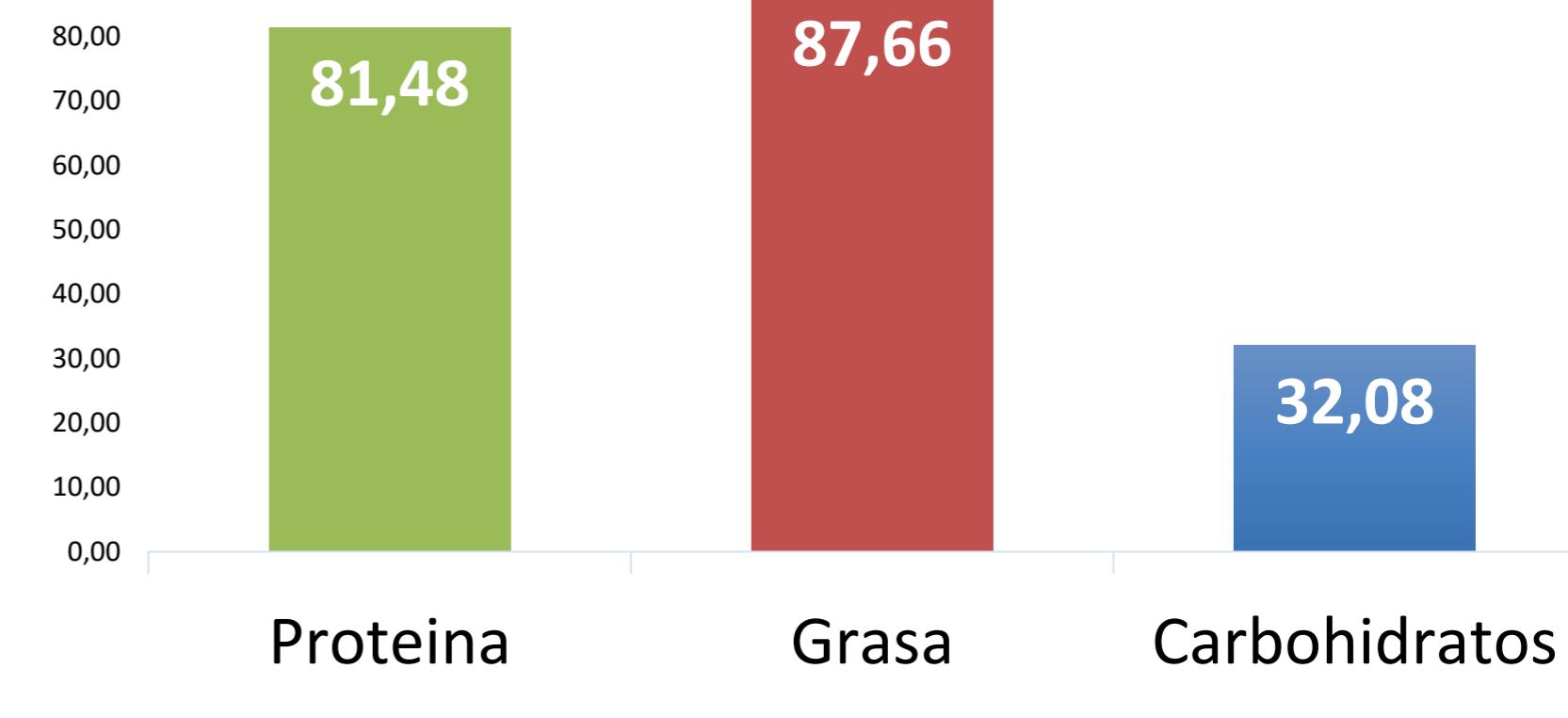
Análisis Proximal



RESULTADOS



Kcal del Producto Terminado



CONCLUSIONES

- La hamburguesa vegana cuenta con alrededor de 20% de proteína según la composición final.
- La elaboración de la hamburguesa vegana que contiene cáscara de plátano es aceptable para los consumidores, se mantiene dentro de los requerimientos legales y técnicos dirigido para este tipo de producto.
- Según la evaluación sensorial, estadísticamente el producto tuvo una preferencia mayor a 7/9 y una aceptación de más del 70%.

- La prueba de textura mostró que la formulación establecida tiene una dureza mayor que la carne de res, resultando en una sensación de mordida comparable con la de un producto animal.
- El precio de venta se estimó a \$6.56, siendo este competitivo en el mercado hoy en día, con un promedio de \$7 el costo de este tipo de productos.