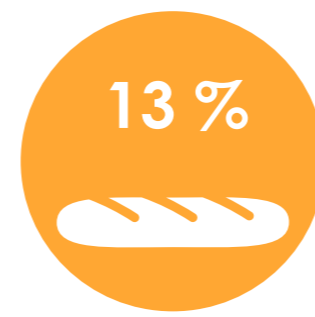


DESARROLLO DE UN PRODUCTO A PARTIR DE MASA DE PLÁTANO VERDE QUE PRODUCE UNA EMPRESA LOCAL

PROBLEMA



La industria alimentaria representa entre los mayores implicados en la generación de desechos y residuos, atribuyéndose más del 50% en procesos de producción y procesamiento en América.



Desde hace ya unos años la empresa ha decidido incorporar rechazos de otras líneas de producción para desarrollar un nuevo producto



La empresa cuenta con todo el equipo e infraestructura necesaria para la producción de este nuevo producto, pero no han podido establecer una fórmula que cumpla con la aceptabilidad del consumidor

OBJETIVO GENERAL



Determinar la fórmula y las condiciones de proceso para la obtención de un producto congelado a partir de masa de plátano verde cumpliendo con especificaciones del mercado.

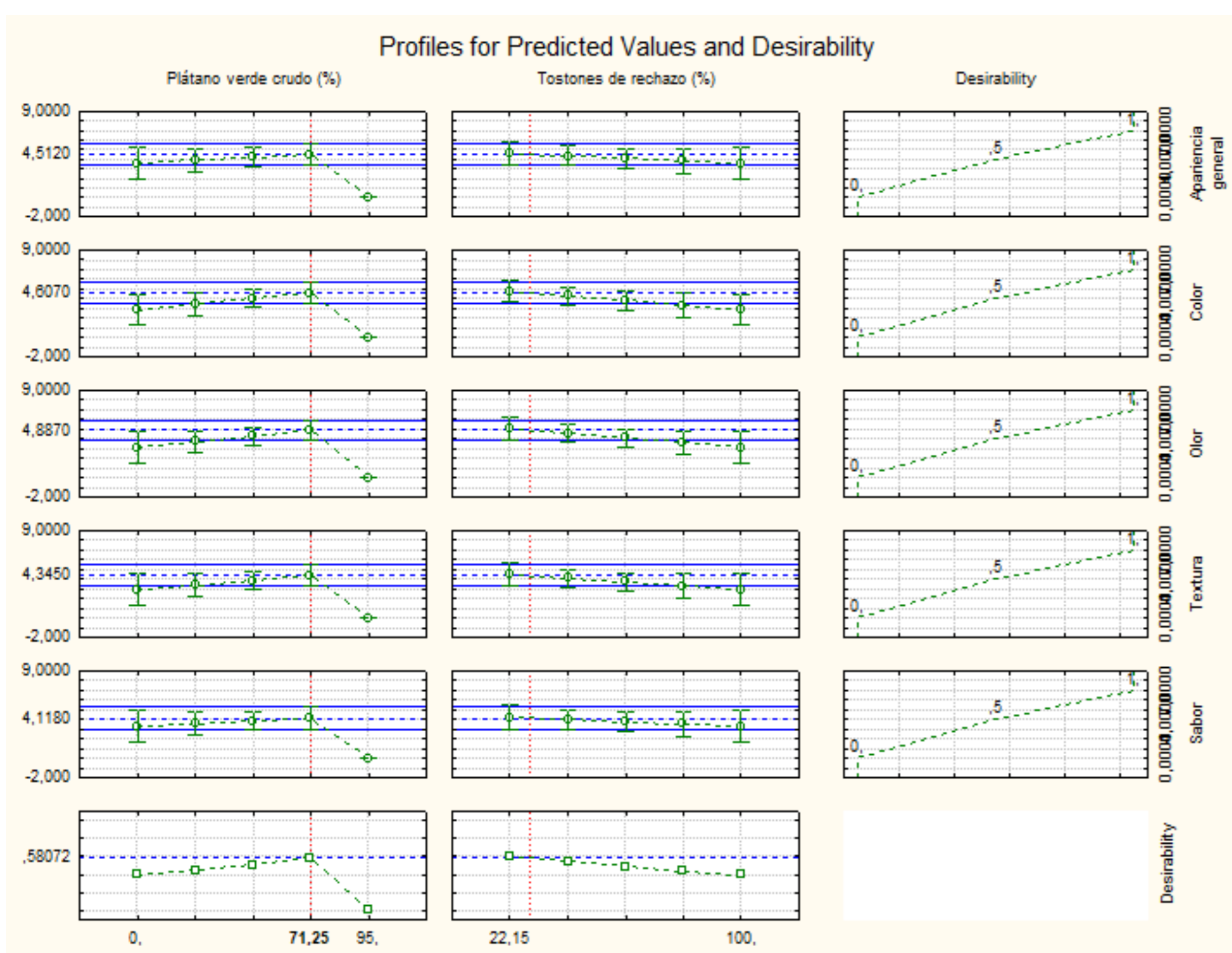
PROPUESTA

Para el alcance del objetivo general, se plantean los siguientes pasos:

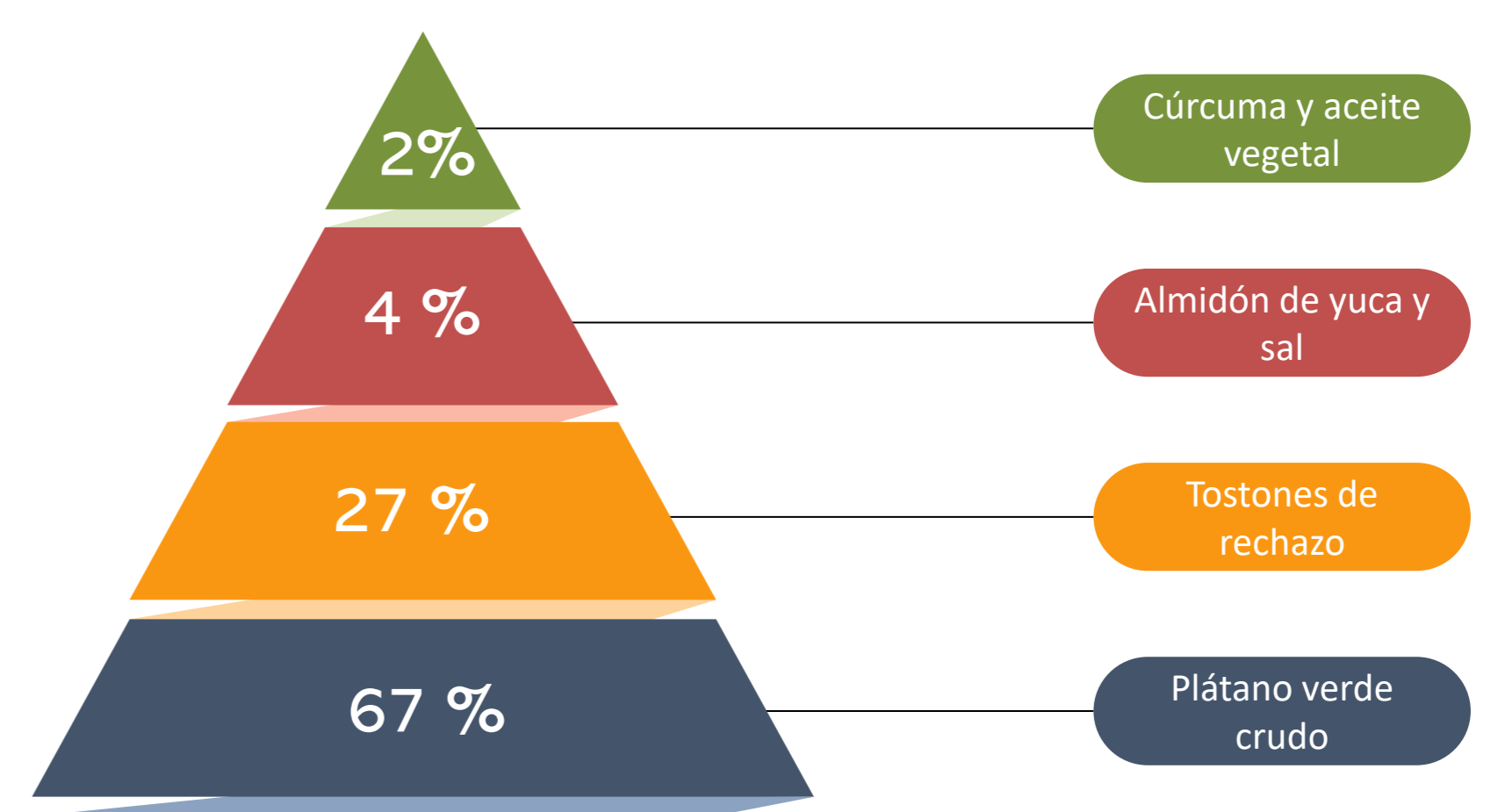


RESULTADOS

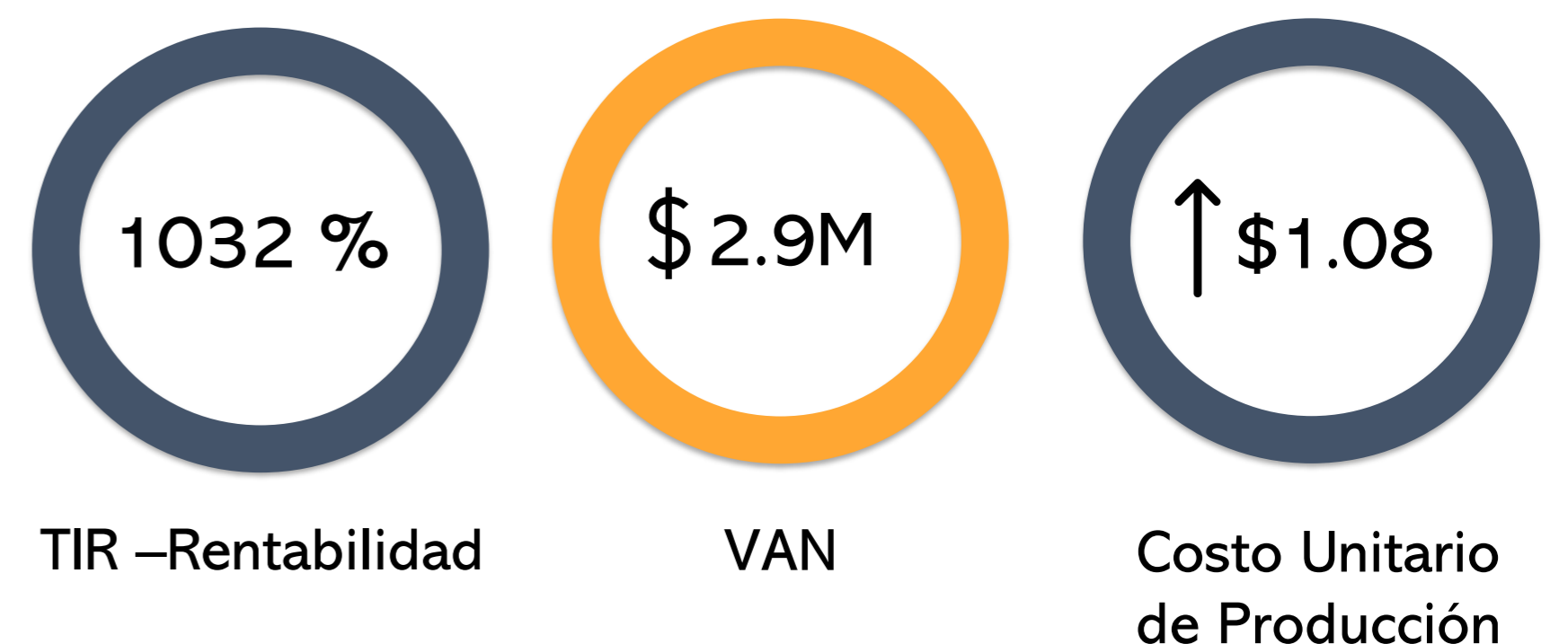
Análisis de Perfil Predictivo:



Formulación final:



Análisis Financiero:



CONCLUSIONES

- La fórmula desarrollada a base de plátano verde crudo y tostones de la línea de rechazo permiten obtener un producto de primer nivel que disminuyen los procesos de destrucción y contaminación por parte de la industria alimentaria al usar este rechazo como parte de una nueva línea de producto.
- Se logró que la participación de estos tostones sea entre 25 y 30% en masa representando un dato satisfactorio en cuanto la aceptación general, disminuyendo así el índice de desperdicios en la empresa.
- A través de las pruebas sensoriales, se pudo determinar que la muestra 349 recibió mayor puntaje en los atributos color, sabor y textura y apariencia general. Obteniendo que la formulación óptima contiene para la masa de verde en un 100% sería 71.25% de plátano verde crudo, 22.15% de tostón de rechazo.
- El costo unitario de producción es de \$1.08 por cada empaque de 400 g de producto que contiene aproximadamente 20 deditos congelados.