



FORMULACIÓN Y ELABORACIÓN DE GOMITAS A BASE DE MIEL MULTIFLORAL Y EXTRACTOS NATURALES DE PLANTAS

FATIMA MILAGROS PEREZ AGUIRRE¹, Gustavo Hernández Mendoza², Aarón Montiel Rosales² y Nora Eloísa Maldonado Sierra²

1 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PURISIMA DEL RINCON, 2 Instituto Tecnológico Superior de Purísima del Rincón. ftmpeaar@outlook.com

Actualmente la preferencia de consumir productos de origen natural y saludables ha ido en aumento. Por lo que optar por la realización de golosinas tales como las gomitas ayudan a impulsar el consumo de productos naturales como la miel y los extractos naturales de plantas.

El presente estudio fue desarrollado en dos fases: el objetivo del primero fue formular una gomita con alto porcentaje de miel multifloral con extractos de plantas endémicas y mentol, se utilizó un diseño completo al azar (DCA) con tres tratamientos con el fin de evaluar las concentraciones de las cuatro plantas en la formulación, así como del mentol. El segundo fue evaluar la textura de la gomita mediada por goma Xantana y goma CMC utilizando un (DCA) con tres tratamientos para validar la concentración presente en la goma mediante análisis sensorial y análisis físicos como deformación, carga máxima y desplazamiento.

Se obtuvo que la formulación con relación de 18.82:13.315:13.315 en porcentaje de Miel-Azúcar-Glucosa, fue la preferida por los panelistas por destacar el sabor de la miel, así como 1.28% de goma CMC y 0.59% de Goma Xantana obtuvo resultados como "me gusta la textura" o "es similar a la gomita comercial" y el 3% totales de extracto fue el que logró el sabor aceptado por el consumidor, finalmente 0.020% de mentol calificado como fresca agradable. Las pruebas físicas fueron realizadas en equipos marca DIFAM y HONGSHENG obteniendo 98.88% de deformación, 0.95kg de carga máxima y 14.12mm de desplazamiento por lo que la miel brinda las características del comportamiento de una goma con alto contenido de azúcares comparando con gomitas comerciales.