Formulación y Elaboración de un Caramelo Suave Masticable Utilizando Miel de Abeja Como Ingrediente

Erick Andres Diaz Ayala[1], Gustavo Hernández Mendoza[2], Nayeli Montalvo Romero [3], Carlos Alberto Hernández López[4] y Nora Eloisa Maldonado Sierra[4]

1 Instituto Tecnologico Superiór de Purisima del Rincón, 2 Instituto Tecnologicó Superior de Purisima del Rincón, 3 Instituto Tecnologico Superiór de Purisima del Rincon, 4 Instituto Tecnologico Superior de Purisima del Rincón.
erian_567@outlook.com

En la actualidad la miel de abeja se comercializa en diferentes formatos, buscando adaptarse a las necesidades de los consumidores (Nutra Bien, 2015). El desarrollo de caramelos elaborados con ingredientes de interés nutricional como la miel de abeja, permite la sustitución parcial de ingredientes de alto valor calórico (glucosa).

Se formularon y desarrollaron dos caramelos suaves, el primero de ellos como referente denominado *blanco*, se consideraron las materias primas tradicionales para este tipo de productos. Tomando en cuenta la textura del caramelo *blanco*, se desarrollaron varias formulaciones mediante el método prueba y error sustituyendo a diferentes porciones la glucosa por la miel, a estas se le realizaron pruebas subjetivas de textura para mantener las características organolépticas del primero consiguiendo asi una sustitución parcial de glucosa empelando la miel de abeja al 10%.

Se realizó el cálculo nutrimental correspondiente al caramelo *blanco* y al caramelo con miel, dando como resultado que el caramelo con miel tiene valor nutrimental agregado, el antes mencionado presento buena textura, color, aroma y sabor, se llevaron a cabo pruebas sensoriales con las dos opciones de caramelo, donde el preferido por los panelistas fue el caramelo con la incorporación de miel, a este se le realizaron pruebas fisicoquímicas (Humedad y Grados Brix), microbiologicas y vida de anaquel, dando como resultado un producto de calidad y seguro para el consumo con una vida útil de 120 dias.

La miel es un ingrediente alimenticio recomendado para la formulación y elaboración de alimentos que combina interesantes propiedades físicas lo que hace que al emplearla como ingrediente otorgue un sabor fino y una agradable connotación, por lo que formular y desarrollar productos que contengan miel, es una alternativa ideal para elevar el consumo interno de esta, logrando con ello, tener mejores alternativas de comercialización del producto a un costo accesible.