



EVALUACIÓN SENSORIAL DE BOMBONES DE CHOCOLATE MEXICANO RELLENOS CON VINO TINTO SHIRAZ.

Libertad Marquez¹, Michel Camas Santamaria¹ y Araceli Jiménez Martínez¹

1 Universidad de la Sierra A.C.. LIBMARQ@YAHOO.COM.MX

El bombón de chocolate tiene su origen en el siglo XVIII, en la corte francesa, cuando el pastelero del rey le presentó frutos bañados en chocolate.⁽¹⁾ El chocolate consumido como bebida prehispánica preparada a partir del cacao de origen mesoamericano, actualmente extendido en todo el mundo, presentado en una variedad amplia de productos con diversos rellenos, fabricados por empresas nacionales y de otros países^(2,3). El vino tinto shiraz se produce en el valle de Parras Coahuila, de la casa madero fundada en 1893, y la producción del vino shiraz en 1999. El chocolate utilizado para la elaboración fue la marca Mayordomo fabricado en Tlacolula, Oaxaca por una empresa familiar a partir de 1956 en el que se emplean ingredientes con certificado de origen⁽⁴⁾. El objetivo de esta investigación es incluir un relleno de vino tinto Shiraz de la casa Madero, en bombones utilizando el chocolate Mayordomo para su elaboración, evaluando la aceptabilidad mediante prueba sensorial, con 30 consumidores de ambos sexos, mediante una escala hedónica de 7 puntos; se determinó la aceptabilidad y preferencia correspondiente entre la calificación 6 "Me gusta mucho" y 7 "Me gusta muchísimo",⁽³⁾

1. Casa Madero, "Historia de los vinos", Ediciones: Casa Madero, 2014

2. P. Lousada, "El libro del Chocolate", Vergara Editor, 2000

3. J.Franco et al., "Ciencia con sabor a Chocolate", expo-chocolate, Universum.unam.mx

4. Empresa Mayordomo, "Historia de la empresa", Ediciones: Chocolate Mayordomo, 2011