



ELABORACIÓN DE UN LICOR BAJO EN CALORÍAS A PARTIR DE UN EDULCORANTE NATURAL

VIENA MARIA CUEVAS MANCILLA¹, Minerva Rosas Morales², Ada Maria Ríos Cortés², Mariana Miranda Arambula², Fernando López Valdez³ y Gabriel Ríos Cortés⁴

1 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2 Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada, 3 [Universidad Interserrana del estado de Puebla Ahuacatlán], 4 [Instituto Tecnológico de Orizaba]. viena_cm@live.com.mx

Los productos dulces han sido consumidos por el hombre desde la antigüedad, siendo el azúcar el mayormente consumido a nivel mundial. No obstante; debido al abuso de este se han provocado diversos padecimientos como el síndrome metabólico, diabetes tipo 2, obesidad. Por todo esto se han optado por nuevos edulcorantes, uno de ellos es la Stevia. Esta planta originaria de Paraguay es 300 veces más dulce que el azúcar y debido a sus características moleculares no se asimila en el organismo. En México no se han desarrollado productos como edulcorante principal, si no por lo regular se ha combinado con edulcorantes calóricos o no calóricos lo que hace menguar sus propiedades. Otro de los inconvenientes y su difícil aceptación en el mercado ha sido el sabor amargo que deja en el paladar esto debido a la alta concentración de ciertos glucósidos diterpénicos que en los procesos de extracción se mantienen. Debido a esto, en el presente trabajo se desarrolló un jarabe a base de Stevia con el que se logró erradicar el sabor amargo y se mantuvo el poder edulcorante característico. Con este se formuló un licor con la intención de generar una nueva bebida con bajo índice calórico que pueda comercializarse en el mercado regional de Zacatlán, Puebla, una de las ciudades reconocidas a nivel nacional por su elaboración de vinos y licores.