



## **Elaboración de crema de cacahuete a base de sustitutos de endulzantes naturales.**

Guadalupe Esmeralda Alcala Gonzalez<sup>1</sup>, Perla Mayara Alcala Gonzalez<sup>1</sup>, Melissa De La Cruz De León<sup>1</sup>, Ileana Jaqueline Chavarría Leyva<sup>1</sup>, Anahí De la Rosa Delgado<sup>1</sup> y Juan Carlos Reyna Arizpe<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de la Región Carbonífera. lag\_121275@hotmail.com

En el presente trabajo se muestra una investigación con el fin de encontrar un endulzante saludable y expone los resultados de un estudio que se llevó a cabo para la correcta elaboración de crema de cacahuete, sustituyendo los azúcares, utilizando como principales ingredientes naturales, miel y Stevia, para obtener resultados en nuestra investigación dentro del experimento, necesitamos saber cuál es el ingrediente apropiado para obtener la correcta mezcla de consistencia y sabor, así como los requerimientos necesarios para su producción. Este proyecto de investigación surge de la necesidad de darle a la población de nuestra comunidad con problemas de salud la fortuna de consumir este tipo de productos sin dañar su integridad. Esta propuesta representa beneficios a la salud ya que será 100% natural, a base de productos naturales de calidad para su elaboración como lo es el cacahuete sin sal adicionada, libre de preservantes o aditivos. Ofreciendo una opción saludable de alimento bajo en calorías, en azúcares, grasas saturadas, sodio y que contenga un mayor aporte nutrimental. Actualmente, los centros comerciales ofrecen un producto alto en azúcares, sodio y conservadores, poniendo en riesgo la salud de las personas y teniendo un impacto negativo al desarrollar enfermedades cardiovasculares. Lo ideal es que se consuma un producto con un alto contenido nutrimental y energético aprovechando al máximo sus nutrientes. "Son muchos los posibles beneficios para la salud cognitiva y mental de una porción diaria relativamente pequeña de cacahuete o crema de cacahuete", afirmó la Dra. Samara Sterling. Se realizó un Diseño Factorial completo 23 con 2 réplicas, la muestra es de 16 pruebas. Se efectuó el diseño y el análisis determinando las distintas variables de entrada (Miel de abeja y Stevia) que se piensa afectan en las variables de salida (consistencia y sabor) de la crema de cacahuete. Realizamos un análisis a través de herramientas estadísticas como es el ANOVA para cumplir con el objetivo para las condiciones ideales en elaborar una crema de cacahuete natural, para la recopilación de datos utilizamos las herramientas de análisis sensorial y cuestionario, el cual se ponderó del 1 al 5, donde 1 es el de menor agrado y 5 el de mayor. Obtuvimos resultados para su posterior evaluación y conclusiones. Se determinó que para obtener un resultado óptimo en la variable de salida sabor se necesita una mayor cantidad de cacahuete y un tiempo de tostado intermedio, obteniendo la corrida óptima siguiente; Cantidad de cacahuete: 600, Endulzante: Miel, Tiempo de tostado: 180, y para la variable de salida consistencia, se necesita una mayor cantidad de cacahuete y mayor cantidad de tiempo de tostado, obteniendo la corrida óptima siguiente; Cantidad de cacahuete: 600, Endulzante: Stevia, Tiempo de tostado: 200. Como resultado obtuvimos evidencias exitosas en su elaboración y prueba, conocimos los requerimientos necesarios para la producción de alimentos de alta calidad por medio de la investigación, encontramos el mejor método de producción, mediante varias pruebas y análisis hechas al producto, conocimos las diferentes interferencias y errores que se pueden presentar en la producción de un alimento, y elaboramos un producto 100% natural enfocándonos en su sabor y consistencia.