

## RESUMEN

El motivo de esta investigación fue evaluar la estabilidad microbiológica y organoléptica del manjar de chocho a nivel cuantitativo y cualitativo. El manjar de chocho es un producto de humedad intermedia con un tiempo de vida útil o vida comercial muy inferior al de un manjar de leche. Para determinar la estabilidad microbiológica en el tiempo (10, 20 y 30 días) se estableció un Diseño Completamente al Azar (DCA) Trifactorial (temperatura, edulcorante y método de conservación) con 2 niveles, 8 tratamientos y 3 repeticiones (T1: 7°C, sacarosa y método químico+3; T2: 7°C, sacarosa y método físico+3; T3: 7°C, stevia y método físico+3; T4: 7°C, stevia y método químico+3; T5: 17°C, sacarosa y método químico+3; T6: 17°C, sacarosa y método físico+3; T7: 17°C, stevia y método físico+3 y T8: 17°C, stevia y método físico+3), obteniendo como resultado que T2 y T4 tuvieron bajo crecimiento de mohos y levaduras ( $<1 \cdot 10^4$  UFC/g) debido al método físico y a la temperatura de 7°C durante 20 días. Para determinar la estabilidad organoléptica en el tiempo (5, 10 y 15 días) se estableció un Diseño de Bloques Completamente Aleatorizado (DBCA) con los 4 primeros tratamientos, 5 repeticiones y 5 evaluadores; al término de la evaluación se determinó que T1 y T2 obtuvieron la mejor aceptabilidad debido a la sacarosa. Finalmente se evaluó el producto en el mercado mediante “*Focus Group*” con T2 y T4, obteniendo que el sabor y la presentación son aceptadas por millennials.

Palabras clave:

- **CHOCHO**
- **AGROINDUSTRIA**
- **ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA**
- **ESTABILIDAD ORGANOLÉPTICA**

## **ABSTRACT**

The reason of this investigation was to evaluate microbiological stability and organoleptic stability of “manjar de chocho” to level qualitative and quantitative. “Manjar de chocho” is an intermediate moisture product with a shelf life or commercial life less than “dulce de leche”. To determinate microbiological stability throughout time (days: 10, 20 and 30) a Trifactorial (temperature, sweetener and conservation method) Completely Randomized Design (DCA) was established, with 2 levels, 8 treatments and 3 repetitions (T1: 7°C, saccharose and chemical method+3; T2: 7°C, saccharose and physical method+3; T3: 7°C, stevia y physical method+3; T4: 7°C, stevia and chemical method+3; T5: 17°C, saccharose and chemical method+3; T6: 17°C, saccharose and physical method+3; T7: 17°C, stevia and chemical method+3 y T8: 17°C, stevia and physical method+3), obtaining as a result that T2 and T4 had low growth ( $<1 \cdot 10^4$ UFC/g) because of physical method and 7°C at 20 days. To decide organoleptic stability at the time (days: 5, 10 and 15) a Block Complete Randomized Desing (DBCA) was established, with first four treatments, 5 repetitions and 5 evaluators; at the end of this evaluation was decided that T1 and T2 got the best score of acceptability because of saccharose. Finally this product was evaluated about market by Focus Group with T2 and T4, obtaining that taste and presentation were accepted by millennials.

Keywords:

- **CHOCHO**
- **AGROINDUSTRY**
- **MICROBIOLOGICAL STABILITY**
- **ORGANOLEPTIC STABILITY**