

RESUMEN

El motivo de esta investigación fue desarrollar una bebida funcional, con la inclusión de granos de quínoa y hojas de amaranto, añadiendo dos frutas para realzar el sabor de la misma, la bebida funcional es un producto que va a aportar nutrientes que beneficien al cuerpo, se realizaron 8 tratamientos (T1 Químico. Mora. Formulaci3n1; T2 Químico. Mora. Formulaci3n2; T3 Químico. Maracuyá. Formulaci3n1; T4 Químico. Maracuyá. Formulaci3n2; T5 Pasteurizaci3n. Mora. Formulaci3n1; T6 Pasteurizaci3n. Mora. Formulaci3n2; T7 Pasteurizaci3n. Maracuyá. Formulaci3n1; T8 Pasteurizaci3n. Maracuyá. Formulaci3n2) los cuales fueron evaluados por 10 catadores, que evaluaron el color, consistencia, aroma, sabor, y aceptabilidad, para determinar el mejor tratamiento se estableci3 un Diseño de Bloques Completamente al Azar (DBCA) con un a prueba de Tukey, a un nivel de significancia de 0.05%. al término de la evaluaci3n se determin3 que T1 y T6 obtuvieron la mejor aceptabilidad en cuanto a su sabor y color. El mejor tratamiento fue enviado para realizar las pruebas nutricionales y de estabilidad microbiana en los laboratorios Seidlaboratory; en cuanto a la estabilidad microbiana se indica que est3 dentro de los parámetros permitidos de la Norma NTE INEN 2 337; mientras que los resultados nutricionales indican que la bebida cuenta con un contenido de carbohidratos 16,87%, proteína 1,26 g/100g, grasa 0,48%, calcio 31,06 mg. y hierro 0,62 mg.

PALABRAS CLAVE:

- **QUÍNOA**
- **AMARANTO**
- **ESTABILIDAD MICROBIANA**
- **BEBIDA FUNCIONAL**

ABSTRACT

The aim of this study was to develop a functional beverage which includes quinoa seeds and amaranth leaves and two fruits are added to enhance its flavor. This functional beverage is a product that will provide the body with nutrients for its benefit. 8 treatments were carried out (T1 Chemistry. Blackberry. Formulation1; T2 Chemistry. Blackberry. Formulation2; T3 Chemistry. Passion Fruit. Formulation1; T4 Chemistry. Passion Fruit. Formulation2; T5 Pasteurization. Blackberry. Formulation1; T6 Pasteurization. Blackberry. Formulation2; T7 Pasteurization. Passion Fruit. Formulation1; T8 Pasteurization. Passion Fruit. Formulation2) which were evaluated by 10 tasters who evaluated color, consistency, scent, flavor and acceptance. In order to determine the best treatment, a Completely Random Block Design (CRBD) was established with a Tukey test with a 0.05% significance. By the end of the evaluation, it was determined that T1 and T6 got the highest acceptance in relation to flavor and color. The best treatment was sent to be nutritionally tested, as well as its microbial stability at Seidlaboratory laboratories. Regarding the microbial stability, it was proved that it was within the allowed parameters according to the NTE INNEN 2 337 Norm; while the nutritional results depict that the beverage has a 16.87% carbohydrates, 1.26 /100g protein, 0.48% fat, 31.06 mg calcium and 0.62 iron content

KEY WORDS

- **QUINOA**
- **AMARANTH**
- **MICROBIAL STABILITY**
- **FUNCTIONAL BEVERAGES**