

Enriquecimiento de productos cremosos de repostería mediante la adición de pulverizado de mora Enrichment of creamy pastry products by adding blackberry powder

. Ing. Sánchez Albán Marilyn Cecibel, Mtr.; Tnlga. Calderón Mendoza Mariuxy Daniela; Lic. Carlos Andrés Acosta Escobar;
Lic. Natalia Vanessa Paredes Meza, MSc

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO

**Julio - diciembre, V°4-N°2;
2023**

- ✓ **Recibido:** 16/09/2023
- ✓ **Aceptado:** 24/09/2023
- ✓ **Publicado:** 30/12/2023

PAÍS

- Pa Ecuador – Santo Domingo
- Pa Ecuador – Santo Domingo
- Pa Ecuador – Santo Domingo
- Pa Ecuador – Santo Domingo

INSTITUCIÓN

- It Instituto Superior Tecnológico
Tsa`chila
- It Instituto Superior Tecnológico
Tsa`chila
- It Instituto Superior Tecnológico
Tsa`chila
- It Instituto Superior Tecnológico
Tsa`chila

CORREO:

- M marilysanchez@tsachila.edu.ec
- M mariuxycalderonmendoza@tsachila.edu.ec
- M carlosacosta@tsachila.edu.ec
- M nataliaparedes@tsachila.edu.ec

ORCID:

- ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4335-1268>
- ORCID: <https://orcid.org/0009-0008-8156-3302>
- ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5166-2018>

FORMATO DE CITA APA.

Sánchez, M. Calderón, M. Acosta, C. Paredes, N. (2023). Enriquecimiento de productos cremosos de repostería mediante la adición de pulverizado de mora. Revista G-ner@ndo, V°4 (N°2,0). 496 – 507.

Resumen

La gastronomía es un campo en constante evolución, y la búsqueda de nuevos ingredientes y técnicas culinarias es fundamental para la innovación en la cocina. En este contexto, la mora, con sus propiedades organolépticas y contenido nutricional, se presenta como un ingrediente prometedor que podría enriquecer la repostería de manera significativa. Es por esto que se abordó el desafío de enriquecer productos cremosos mediante la adición de pulverizado de mora para elevar la calidad organoléptica de los productos gastronómicos haciendo énfasis en la repostería. El objetivo principal consistió en perfeccionar la técnica de secado de la fruta en mención para obtener un pulverizado que cumpla con las especificaciones correctas que indica la norma en referencia NTE INEN-CODEX 192:2013 para obtener un producto de mejor calidad y alto rendimiento. Para ello se llevó a cabo una revisión bibliográfica exhaustiva sobre la mejor técnica a aplicarse para la pulverización, así mismo se emplearon encuestas para la degustación de postres enriquecidos con pulverizado de mora y de esta manera proponer un recetario con diferentes propuestas de preparación de postres cremosos. Finalmente, se determinó que la inclusión del pulverizado de mora en este tipo de postres mejora significativamente la textura y el sabor, lo que podría conducir a una mayor aceptación por parte de los consumidores.

Palabras clave: pulverizado; mora; recetas; postres.

Abstract

Gastronomy is a field in constant evolution, and the search for new ingredients and culinary techniques is essential for innovation in the kitchen. In this context, the blackberry, with its organoleptic properties and nutritional content, is presented as a promising ingredient that could significantly enrich baking. This is why the challenge of enriching creamy products was addressed by adding blackberry powder to raise the organoleptic quality of gastronomic products with emphasis on pastries. The main objective was to perfect the drying technique of the fruit in question to obtain a spray that meets the correct specifications indicated by the reference standard NTE INEN-CODEX 192:2013 to obtain a product of better quality and high performance. For this purpose, an exhaustive bibliographic review was carried out on the best technique to apply for spraying. Likewise, surveys were used to taste desserts enriched with blackberry spray and in this way propose a recipe book with different proposals for preparing creamy desserts. Finally, it was determined that the inclusion of blackberry powder in this type of desserts significantly improves the texture and flavor, which could lead to greater acceptance by consumers.

Keywords: pulverized; blackberry; recipes; desserts.

Introducción

El contexto actual de la gastronomía ha experimentado una creciente demanda por parte de los comensales en busca de experiencias culinarias únicas y sabores auténticos. En este sentido, es necesario que se adquieran conocimientos y habilidades para innovar en cuanto a la creación de postres con el aporte de ingredientes autóctonos para resaltar la identidad culinaria del entorno local. Sin embargo, se ha observado una limitada oferta de postres cremosos enriquecidos con pulverizado de mora lo que representa una oportunidad de investigación y desarrollo en el ámbito gastronómico.

Uno de los antecedentes investigativos relevantes es el estudio realizado por Gómez, Rodríguez y Pérez (2020), quienes investigaron el efecto del uso de pulverizados de frutas en la calidad sensorial de productos de repostería. Sus resultados indican que la adición de pulverizados de frutas puede mejorar significativamente las características organolépticas, como el sabor, el aroma y la textura de los productos.

La mora, como ingrediente destacado en esta investigación, se ha convertido en una fuente de interés para la gastronomía debido a sus propiedades sensoriales y nutricionales. Su versatilidad y capacidad para realizar el sabor y la textura de los productos cremosos la personalizar en un elemento valioso para la creación de postres únicos y deliciosos. La presente investigación surgió con el propósito de llevar a cabo la elaboración de productos cremosos en el área de repostería, haciendo uso del pulverizado de mora para potenciar las características organolépticas de estas creaciones culinarias. A través de un compendio de recetas proporcionadas por el autor se evaluó la incidencia del pulverizado en diferentes postres, tales como tiramisú, panaccota, cheesecake, pie y mousse, etc.

En relación al aprovechamiento de ingredientes autóctonos en la repostería, González, Martínez y Fernández (2018) exploraron el caso específico de la mora en la cocina ecuatoriana. Su estudio resalta las propiedades y beneficios de la mora, así como su potencial culinario en la creación de postres. Estos hallazgos son relevantes para la investigación, ya que la mora es uno de los ingredientes principales a utilizar en los postres cremosos enriquecidos con pulverizado de mora.

En cuanto a la influencia de los pulverizados de frutas en la textura de productos de pastelería, Silva y Oliveira (2019) llevaron a cabo una investigación que examinó este aspecto. Sus resultados sugieren que la adición de pulverizados de frutas puede afectar positivamente la textura de los productos, proporcionando una experiencia sensorial agradable. Estos hallazgos son de interés para la investigación, ya que la textura es un componente importante en la calidad de los productos cremosos.

Por último, Pérez, López y Fernández (2018) desarrollaron un recetario de postres cremosos enriquecidos con pulverizado de frutas. Este recetario ofrece opciones creativas y variadas para la repostería, brindando la oportunidad de experimentar con diferentes frutas y proporciones de pulverizado. Esta experiencia previa es relevante para la investigación, ya que proporciona un punto de partida para la creación de un recetario similar enfocado en el uso de pulverizado de mora.

La fundamentación de este estudio se basó en la valoración de las cualidades singulares de la mora y su relevancia en el contexto gastronómico ecuatoriano. El objetivo primordial es ofrecer alternativas culinarias innovadoras que promuevan la apreciación de los productos locales y enriquezcan la repostería regional mediante la estandarización del proceso de elaboración de los productos de repostería antes mencionados y destacando la inclusión del pulverizado de mora como un factor clave en la búsqueda de nuevas experiencias gastronómicas.

Además, se consideraron los resultados obtenidos a partir de la evaluación sensorial de los productos y validación de las diferentes recetas, analizando cómo la mora influyó en la percepción y aceptación por parte de los comensales. En última instancia se buscó contribuir al fortalecimiento del panorama culinario local y resaltar la importancia de valorar los ingredientes autóctonos en la creación de exquisitas delicias para el paladar, es así que esta investigación manifestó una propuesta atractiva y sustentada que inspire a los amantes de la repostería a explorar nuevos horizontes de sabor y creatividad.

Materiales Y Métodos

El presente estudio tuvo un enfoque cualitativo el mismo que permitió obtener información acertada sobre las características organolépticas de la mora y su posible inclusión como materia prima en los productos de gastronomía. Se realizaron entrevistas, observaciones de campo para recolectar datos cualitativos que permitieron comprender en qué medida la mora puede enriquecer los productos de repostería y brindar beneficios a los consumidores.

Además, este enfoque cualitativo facilitó la exploración de nuevas perspectivas y la identificación de aspectos novedosos relacionados con el uso culinario de la mora. Se buscó ajustar las prácticas culinarias existentes, las preferencias de los consumidores, las técnicas utilizadas y las posibles mejoras, a la incorporación de la mora en los productos cremosos. Finalmente, proporcionar una visión holística y comprensiva del tema de investigación, permitiendo generar conocimientos más profundos y significativos. A través del análisis de los datos cualitativos, se buscará identificar las tendencias, los patrones emergentes y las posibles soluciones que podrían contribuir a mejorar la utilización de la mora en la gastronomía y los productos alimentarios.

Se aplicó un enfoque exploratorio para examinar a profundidad la utilización de la mora en productos de repostería, dado que ese enfoque se caracteriza por investigar temas o problemas poco estudiados o que no han sido abordados antes. En este caso, se buscó explorar

nuevas perspectivas, identificar prácticas culinarias innovadoras y descubrir posibles aplicaciones y beneficios del uso de la mora dentro de la gastronomía. Se realizaron investigaciones preliminares, entrevistas a expertos en el área de gastronomía y revisión de literatura científica para organizar ideas y formular una hipótesis que oriente al desarrollo de la misma.

Así mismo, se trabajó con un enfoque descriptivo para puntualizar situaciones, eventos y características relacionadas con la utilización de la mora como ingrediente principal en la elaboración de productos cremosos, teniendo como objetivo principal proporcionar una descripción detallada de su inmersión en la propuesta de recetas de repostería, las técnicas utilizadas, así como las cualidades organolépticas asociadas. Se recopilaban datos a través de encuestas, observaciones y análisis de contenido para obtener información precisa sobre las prácticas culinarias actuales y las percepciones de los consumidores mismas que permitieron identificar tendencias, preferencias y posibles mejoras en el proceso.

La muestra no probabilística se seleccionó de manera intencionada y se conformó por un grupo representativo de estudiantes de ambos géneros de edades comprendidas entre 18 y 30 años y que cursaban los últimos semestres de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía.

Análisis de Resultados

Los datos recopilados a través de las encuestas fueron confiables y representativos lo que permitió sean analizados y procesados de manera rigurosa y objetiva tal como se muestra a continuación:

Tabla 1

¿Con que frecuencia consume usted productos con mora?)

Alternativas	Muy frecuentemente (4-5 veces por semana)	Frecuentemente (4-5 veces por semana)	Regularmente (1 vez a la semana)	Poco frecuente (1-2 veces al mes)	Total
Resultados	6%	11%	72%	11%	100%
Frecuencia	5	10	65	10	90

Nota. Pregunta de frecuencia al consumidor. Fuente: Elaboración propia.

Este análisis puede tener implicaciones significativas para el desarrollo y la comercialización de productos con mora. La alta demanda en la categoría de "regularmente" sugiere que existe un mercado estable y receptivo para estos productos. Por otro lado, el bajo porcentaje en las categorías de "muy frecuentemente" y "frecuentemente" puede ser una oportunidad para incrementar la promoción y el desarrollo de productos innovadores que estimulan el aumento en el consumo frecuente.

Tabla 2

¿En qué forma prefiere usted consumir la mora?

ALTERNATIVAS	Fruto	PULPA	MERMELADA	OTROS	TOTAL
RESULTADOS	22%	9%	67%	2%	100%
FRECUENCIA	20	8	60	2	90

Nota. Pregunta de frecuencia al consumidor. Fuente: Elaboración propia.

La mermelada de mora es la forma de consumo más popular entre la población encuestada, seguida por el consumo del fruto en su forma natural y la pulpa de mora. Estos resultados pueden ser útiles para empresas y emprendedores que deseen enfocarse en el desarrollo y comercialización de otros subproductos.

Tabla 3

¿Ha probado postres con pulverizado de mora?

ALTERNATIVAS	SI	NO	TOTAL
RESULTADOS	11%	89%	100%
FRECUENCIA	10	80	90

Nota. Pregunta cerrada sobre el pulverizado de mora. Fuente: Elaboración propia.

Los resultados de esta pregunta indican que la mayoría de los encuestados no ha tenido la oportunidad de probar postres con pulverizado de mora. Estos hallazgos pueden ser valiosos para la toma de decisiones en el desarrollo de nuevos productos y estrategias de

comercialización aprovechando el interés potencial que podría generarse al ofrecer opciones novedosas y deliciosas en el ámbito de la repostería.

Tabla 4

¿Estaría dispuesto a reemplazar la mora por el pulverizado ensus postres?)

ALTERNATIVAS	SI	NO	TOTAL
RESULTADOS	94%	6%	100%
FRECUENCIA	85	5	90

Nota. Pregunta cerrada sobre el pulverizado de mora. Fuente: Elaboración propia.

Estos hallazgos pueden ser útiles para respaldar la creación y comercialización de productos de repostería que contengan mora pulverizada, ya que existe un claro interés y aceptación por parte de la población encuestada.

Tabla 5

¿Considera usted el pulverizado de mora como producto adecuado para funcionar con los postres cremosos?

ALTERNATIVAS	SI	NO	TAL VEZ	TOTAL
RESULTADO	72	6	22	100
S	%	%	%	%
FRECUENCIA	65	5	20	90
A				

Nota. Pregunta cerrada sobre el pulverizado de mora. Fuente: Elaboración propia.

Los encuestados consideraron que el pulverizado de mora como un producto adecuado para funcionar con los postres cremosos. Estas pruebas respaldan la idea de utilizarlo dentro de la repostería para darle un valor adicional referente a las cualidades sensoriales y también sugieren una posible aceptación positiva de los consumidores.

Tabla 6

¿Qué probabilidad hay de que usted utilice el pulverizado de mora en sus preparaciones?

Alternativas	Muy probabl e	Probable	Poco probabl e	Nunca	total
RESULTADO	33%	33	32%	1	100
S		%		%	%
FRECUENCIA	30	30	29	1	90

Nota. Pregunta cerrada sobre el pulverizado de mora. Fuente: Elaboración propia.

La mayoría de los encuestados presentó una alta probabilidad o probabilidad significativa de utilizar el pulverizado de mora en sus preparaciones, estas comprobaciones respaldan la idea de que existe un potencial interés y aceptación de este producto en la cocina, lo que podría ser aprovechado para promover su uso y ofrecer nuevas opciones culinarias a los consumidores, sin embargo es importante tener en cuenta las barreras potenciales para asegurar una adecuada aceptación del producto en el mercado.

Los resultados de la degustación de los postres cremosos con pulverizado de mora fueron muy positivos ya que los validadores expertos calificaron con altos niveles de satisfacción en

aspectos como el olor, el color, el sabor y la textura. Esto demuestra que la incorporación del pulverizado de mora en las preparaciones culinarias no solo enriquece el perfil organoléptico de los postres, sino que también es bien aceptado por los consumidores.

Conclusiones

El presente estudio demostró que el pulverizado de mora puede ser un ingrediente valioso en la repostería, ofreciendo una amplia variedad de postres cremosos con propiedades organolépticas enriquecidas. Los resultados positivos de la degustación respaldan la viabilidad y beneficios de su uso en la gastronomía, abriendo nuevas posibilidades para la innovación y diversificación de la oferta culinaria en el ámbito regional y más allá. Las pruebas experimentales permitieron determinar cantidades específicas de pulverizado de mora a utilizar en las diferentes recetas, impidiendo enmascarar el sabor propio de los productos de repostería. Finalmente, se realizó la propuesta de creación de un recetario de postres cremosos basado en los productos obtenidos del pulverizado de mora. Los resultados de las degustaciones respaldan la inclusión de las recetas en este recetario, ya que los productos resultantes fueron en general bien recibidos y apreciados como se puede apreciar en el contenido

Referencias Bibliográficas

- Acebedo, E., & Lizbeth, K. (2023). Capacidad antioxidante y contenido de polifenoles totales del extracto metanolico del fruto capsicum pubescens (rocoto). Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote.
- Arbeláez, C. G. (2023). Técnicas profesionales de cocina colombiana. Universidad de La Sabana. Técnicas profesionales de cocina colombiana - Carlos Gaviria Arbeláez - Google Libros
- Cobos Gavilanes, K. A., & Méndez Paspuel, C. P. (2023). Elaboración de productos de repostería con técnicas de vanguardia basados en alimentos funcionales. Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte: Elaboración de productos de repostería con técnicas de vanguardia basados en alimentos funcionales (utn.edu.ec)
- Gavilanes, K. A. (2023). Elaboración de productos de repostería con técnicas de vanguardia basados en alimentos funcionales. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13581>
- Mendoza Rodríguez, R. (2023). Guía Gastronómica de la Región Valles Zoque de Chiapas. <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/4713>
- Moral Garrido, J. M. (2023). Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. HOTR0408. IC Editorial. Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. HOTR0408 - Juan Matías del Moral Garrido - Google Libros
- Paspuel, M. (2023). Elaboración de productos de repostería con técnicas de vanguardia basados en alimentos funcionales. Obtenido de Cobos Gavilanes, K. A., & <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/135815> al día mundo. (2020). Mora. Obtenido de Frutas: <https://5aldia.cl/frutas-y-vegetales/mora/>
- Portilla, A., & Alexandra, E. (2013). Uso de la uvilla (Physalis peruviana) en la repostería como alternativa gastronómica nutricional. Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte: Uso
-

de la uvilla (*Physalis peruviana*) en la repostería como alternativa gastronómica nutricional.
(utn.edu.ec)

Valencia, N., & Marcela, L. (2023). Estudio de factibilidad para la producción de productos de repostería y pastelería personalizada en la ciudad de Cali.
<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/54752>

Valencia, T., & Lorena, G. (2011). La mora y su uso gastronómico en postres fríos. Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte: La mora y su uso gastronómico en postres fríos.
(utn.edu.ec)
