

## **5. PLAN DE INVESTIGACIÓN**

### **5.1 Caracterización de aderezos comerciales y selección de formulación de aderezo a elaborar**

Realizar pruebas de viscosidad, color, acidez, pH, densidad, tamaño de partícula, humedad y grasa, a dos tipos de aderezos (Mil Islas y César) de tres diferentes marcas comerciales (Hellmann's, Clemente Jaques y Kraft) para tener información de este tipo de alimentos.

### **5.2 Sustitución de aceite de aguacate en formulación de aderezo seleccionado**

Se realizan dos etapas. En la primera sólo se utiliza la marca San Lucas en concentraciones de 20 y 40%. En la segunda etapa se emplea el uso del aceite de aguacate marca San Lucas y AVORO en concentraciones de 50 y 60% con el fin de observar los efectos de estas dos diferentes marcas sobre los aderezos elaborados.

### **5.3 Adición de soluciones de gomas**

Adicionar soluciones de gomas (xantano y guar) con el fin de evaluar el efecto de la adición de gomas en aderezos elaborados con aceite de aguacate y el comportamiento espesante y estabilizante de la solución de gomas adicionadas. Ambas gomas son adicionadas en concentraciones de 0.2 y 0.3%. En la primera etapa se utilizan ambas gomas y concentraciones mientras que en la segunda sólo se selecciona una goma con una concentración de acuerdo a los resultados obtenidos en la primera parte de experimentación.

### **5.4 Caracterización de aderezos elaborados**

Almacenar las formulaciones (20 y 40%) obtenidas durante 6 semanas (aproximadamente) a temperatura ambiente (27°C), realizando las mismas pruebas

iniciales (propiedades de flujo, color, acidez, pH, densidad, tamaño de partícula, humedad y grasa) cada semana con el fin de observar los cambios que ocurren en cada una de las formulaciones analizadas y observar el comportamiento de la emulsión en general. Las formulaciones de 50 y 60% de concentración de aceite de aguacate son almacenadas a temperatura ambiente (27°C) y 37°C para observar el efecto de la temperatura sobre las pruebas realizadas.

### **5.5 Evaluación sensorial**

Realizar pruebas sensoriales al producto final para verificar el grado de aceptabilidad general, utilizando una escala hedónica. Al mismo tiempo se realiza una prueba triangular para identificar diferencias entre las muestras presentadas.