

3. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Evaluar la extracción de vainilla, mediante la adaptación del proceso de extracción de un dispositivo Soxhlet, implementando variables en el proceso como número de recirculaciones de la cámara Soxhlet, procedencia de la vaina y el solvente utilizado durante el proceso, así como evaluar las características determinantes de la clasificación del extracto obtenido.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Determinar la calidad de los extractos obtenidos, mediante el análisis de factores determinantes de su calidad como; concentración de vainillina, color, sabor y aroma.

Evaluar la efectividad de la extracción de vainillina con dos solventes, como son etanol al 99.67 % y la mezcla etanol – agua (60-40 % (v/v)).

Identificar los parámetros del proceso que permitan obtener un nivel aceptable en la calidad tanto comercial como sensorial.

Establecer métodos posteriores a la extracción realizada en el dispositivo Soxhlet favorezca el acondicionamiento de las características sensoriales del extracto.

Evaluar la aceptabilidad sensorial (aroma y sabor) del extracto desarrollado en un producto que comercialmente sea conocido y característico de la vainilla (natilla).