

Resumen ASOVAC 2012  
Caracas Julio 2012

## SECADO DE FRUTAS TROPICALES: DETERMINACIÓN DEL MEJOR MÉTODO UTILIZANDO ANÁLISIS JERÁRQUICO (AHP)

Autores:

Juan Carlos Malavé  
Alicia Harrar de Dienes  
Alberto Paz

En el presente trabajo se seleccionó el método de deshidratación más adecuado para la producción de snacks (bocadillos) de frutas tropicales específicamente piña y mango. Para tal fin se utilizó el método el método de Proceso Analítico Jerárquico (AHP) con la finalidad de priorizar las preferencias entre las siguientes alternativas: secado por túnel, secado por microondas, liofilización, y secado por estufa al vacío. Se seleccionaron ocho criterios de evaluación constituidos por propiedades organolépticas y se sometieron las muestras a pruebas de degustación por un grupo de siete expertos del área académica, y empresarial. Las encuestas fueron procesadas por el programa Expert Choice 2000 de la cual se obtuvieron la ponderación relativa de los criterios y el orden de preferencia de las alternativas. El sabor y la apariencia visual fueron los criterios que obtuvieron la mayor ponderación. La liofilización fue considerada como la alternativa de mayor aceptación para el mango y el secado por túnel para la piña. Se comprobó la consistencia de los resultados con el análisis de sensibilidad. Este trabajo demuestra que las técnicas de Decisión Multicriterio son aplicables y útiles en el campo de la ingeniería de los alimentos.

Palabras claves: deshidratación de frutas, Análisis Jerárquico.