



41

ANÁLISIS DE LA ACIDEZ DE LAS GOLOSINA

Profesor coordinador: Juan Antonio Aparicio

Stefan E. Enache, Karla D. Parrales, Sandra Molero

IES San Isidoro

C/ Juan García, s/n. 30310 Los Dolores, Cartagena (Murcia)

www.iessanisidoro.es

30010152@murciaeduca.es

El trabajo se ha realizado en el campo de la biología y la química. Se ha trabajado con golosinas tipo cinturón variando parámetros como el sabor, forma y procedencia. Las prácticas del trabajo se han realizado en los laboratorios de la Universidad Politécnica de Cartagena. Los objetivos de nuestro trabajo es averiguar si hay correlación entre la cantidad de ácido que se percibe y la que hay en la capa ácida, y detectar mediante experimentos los factores que afectan a la acidez de la capa externa de las golosinas, y percibir esa acidez degustando esas golosinas. También se pretende averiguar como la acidez de las golosinas determina su sabor y si provoca una ligera "adicción" a estas. Se han realizado una serie de experimentos para tratar de averiguar qué factores son los que más afectan a la acidez de la capa externa de las golosinas azucaradas. También hemos percibido esta acidez degustando, tanto la capa azucarada como trocitos de golosinas completas. El procedimiento de la recogida y obtención de datos se ha realizado en laboratorio de la UPCT; siguiendo estos pasos: a) Documentación sobre todo lo relacionado con el análisis sensorial, ácido-base; composición de las golosinas y métodos válidos para medir la acidez en los alimentos. b) Selección de la golosina. c) Se determinó la acidez de las golosinas. d) Análisis sensorial de las golosinas. Finalmente los datos que se han extraído, se han ordenado en tablas y se han analizado dichos datos.

Palabras clave: *valoración ácido-base, acidez, análisis sensorial, golosina.*