

RESUMEN

En este estudio, se determinó un método de eliminación de la cutícula de la nuez de marañón y su contenido de fibra dietética total, con el objetivo de realizar el proceso de manera no manual y aprovechar el subproducto.

Se evaluaron tres métodos: inmersión en hidróxido de sodio a concentraciones de 0.1M, 0.5M, 1M y 2M, a temperatura ambiente y a temperatura de ebullición, así como inmersión en agua a temperatura de ebullición, todas en lapsos de 30s, 1min y 5min. El método adecuado para la eliminación de la cutícula de la nuez de marañón (*Anacardium occidentale*), de acuerdo a los propuestos fue por inmersión en agua a temperatura de ebullición durante 5min. En cambio, la inmersión en hidróxido de sodio, tanto a temperatura ambiente como a temperatura de ebullición, en cualquiera de las variables de concentración y tiempo, afectó de sobre manera las características sensoriales y físicas del producto, tanto como materia prima o como producto terminado.

Asimismo, se demostró que es posible aprovechar la cutícula de la nuez de marañón (*Anacardium occidentale*) desde sus propiedades nutricionales, analizando el contenido de fibra dietética total por el método AOAC. Se obtuvo que el método seleccionado no afectó el contenido de fibra dietética de manera significativa. De hecho, la cutícula de la nuez de marañón (*Anacardium occidentale*) resultó conteniendo 43.9% de fibra dietética total y luego del proceso de remoción por inmersión en agua a temperatura de ebullición durante 5min, contuvo 38.9%.

Para analizar la aceptación de los productos, tanto horneados como fritos, se llevó a cabo una evaluación sensorial, utilizando una escala hedónica de 9 puntos. Según los resultados, la aceptación, luego del proceso seleccionado de inmersión en agua a temperatura de ebullición durante 5min, fue buena. Por otra parte, las características físicas de la nuez de marañón (*Anacardium occidentale*), luego de su procesamiento de remoción, por inmersión en agua a temperatura de ebullición durante 5min fueron muy similares a las características físicas del proceso común del producto terminado (fritura y horneado).

Finalmente, se sugiere continuar ampliando los distintos aspectos del estudio, tanto del método, como de la determinación de fibra dietética, para abrir las puertas a futuros estudios similares.