

**DESARROLLO DE UN HELADO DE PAILA A BASE DE ARAZÁ (*EUGENIA STIPITATA*) DEL MUNICIPIO DE FRANCISCO PIZARRO.
(Resumen Analítico de Investigación)**

***DEVELOPMENT OF A PAILA ICE CREAM BASED ON ARAZÁ (*EUGENIA STIPITATA*) FROM THE MUNICIPALITY OF FRANCISCO PIZARRO.
(Analytical Research Summary)***

Autor (*Autor*): Castrillón Filoteo, Evelin Naomi.

Facultad (*Faculty*): Ciencias de la salud

Programa (*Program*): Nutrición y Dietética

Asesor (*Support*): N.D Miryam Adriana Habran Esteban y N.D María Daniela Padilla Muñoz

Fecha de terminación del estudio (*End of the research*): noviembre de 2023

Modalidad de Investigación (*Kind of research*): Trabajo de grado

PALABRAS CLAVES:

Análisis bromatológico
Características organolépticas
Frutas climatéricas
Helado de paila
Nutrientes
Propiedades nutricionales
Vida útil

KEY WORDS:

Bromatological analysis
Organoleptic characteristics
Climateric fruits
Paella ice cream
Nutrients
Food product
Useful life

RESUMEN: El proyecto también tuvo como objetivo principal rescatar y promover la cultura ancestral del departamento de Nariño. El helado de paila, al ser una técnica transmitida de generación en generación, representa un aspecto fundamental de la identidad cultural de la región. Por lo tanto, se buscó promover y preservar esta tradición como parte integral del patrimonio cultural de la comunidad. Además,

el uso del Arazá como ingrediente principal proporciona un sabor único y diferente en comparación con otros helados convencionales.

Además, cabe resaltar el uso de ingredientes totalmente naturales, sin químicos agregados, y la incorporación de leche como base del helado haciendo de este producto una opción saludable, nutritiva y refrescante. Para los resultados de este proyecto se realizaron pruebas de laboratorio para garantizar la calidad del producto, asimismo, se llevaron a cabo actividades como la encuesta de aceptabilidad del helado de paila a base de Arazá, con el fin de satisfacer las preferencias de los consumidores y generar un producto atractivo, innovador y autóctono de la región.

ABSTRACT: *The project also had as its main objective to rescue and promote the ancestral culture of the department of Nariño. Paila ice cream, being a technique passed down from generation to generation, represents a fundamental aspect of the cultural identity of the region. Therefore, we sought to promote and preserve this tradition as an integral part of the community's cultural heritage. In addition, the use of Arazá as the main ingredient provides a unique and different flavor compared to other conventional ice creams.*

In addition, it is worth highlighting the use of totally natural ingredients, without added chemicals, and the incorporation of milk as a base for the ice cream, making this product a healthy, nutritious and refreshing option. For the results of this project, laboratory tests were carried out to guarantee the quality of the product, likewise, activities such as the acceptability survey of Arazá-based paila ice cream were carried out, in order to satisfy consumer preferences and generate an attractive, innovative and native product of the region.

CONCLUSIONES: La estandarización de la materia prima y la promoción del helado de paila a base de Arazá como un producto autóctono, fueron aspectos claves en la elaboración de un helado de excelente calidad y en la difusión de la identidad cultural de la región. Por otro lado, la promoción del helado de paila a base de Arazá como un producto autóctono de la región generó un gran interés y deseo de probar algo nuevo.

El análisis bromatológico realizado mediante diversos laboratorios permite que la información obtenida sea de gran utilidad para identificar la calidad de nutrientes que puede ofrecer el producto, puesto que contiene un gran aporte de potasio (100,15 mg), calcio (57,2 mg) y sodio (35,16 mg) y esto favorece la salud de las personas. Debido a que el potasio aumenta la densidad mineral ósea, calcio ayuda a que la sangre circule a través de los vasos sanguíneos por todo el cuerpo y a liberar las hormonas necesarias para muchas funciones del organismo y el sodio controla la presión arterial y el volumen sanguíneo.

CONCLUSIONS: *The standardization of the raw material and the promotion of Arazá-based paila ice cream as a native product were key aspects in the production of excellent quality ice cream and in the dissemination of the cultural identity of the region. On the other hand, the promotion of Arazá-based paila ice cream as a native product of the region generated great interest and desire to try something new.*

The bromatological analysis carried out by various laboratories allows the information obtained to be very useful to identify the quality of nutrients that the product can offer, since it contains a large contribution of potassium (100.15 mg), calcium (57.2 mg) and sodium (35.16 mg) and this favors people's health. Because potassium increases bone mineral density, calcium helps blood circulate through blood vessels throughout the body and release hormones necessary for many body functions, and sodium controls blood pressure and blood volume.

RECOMENDACIONES: Esta información va orientada a la población en general para incentivar el desarrollo de nuevas preparaciones tradicionales que se puedan incluir en diversos métodos de preparación para que se pueda dar a conocer el Arazá como una fruta exótica y que además no se realicen desperdicios del mismo.

Esta investigación se encamina a que la sociedad se interese en desarrollar y/o indagar en diversos productos que contribuyan a mejorar la salud de las personas, y que a su vez le den la oportunidad a pequeños y grandes productores agrícolas de nuestro departamento y porque no decirlo de nuestro país para que sirvan de embajadores de los productos que cultivan y que hacen parte de nuestra canasta familiar.

RECOMMENDATIONS: *This information is aimed at the general population to encourage the development of new traditional preparations that can be included in various preparation methods so that Arazá can be made known as an exotic fruit and that waste is not made.<*

This research is aimed at getting society interested in developing and/or investigating various products that contribute to improving people's health, and that in turn give the opportunity to small and large agricultural producers in our department and why not? say it about our country so that they can serve as ambassadors for the products they grow and that are part of our family basket.