



UTILIZACIÓN DEL RUIBARBO (*Rheum rhabarbarum*) EN LA APLICACIÓN DE REPOSTERÍA VANGUARDISTA

AUTORES

1 **Carlos Eduardo Cevallos Hermida,**

Docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, carcech99@hotmail.com
Licenciado en Gestión Gastronómica, Maestría en Procesamiento de Alimentos, Docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Cátedra Cocina de Vanguardia.

2 **Juan Carlos Salazar Yacelga,**

Docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, juancarlosalazaryacelga@hotmail.com
Licenciado en Gestión Gastronómica, Maestría en Procesamiento de Alimentos, Docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Cátedra Procesamiento de Alimentos en Panadería.

3 **Efraín Rodrigo Romero Machado**

Docente de la Escuela superior Politécnica de Chimborazo, rodrigoromerom@hotmail.es
Licenciado en Gestión Gastronómica, Maestría en Procesamiento de Alimentos, Docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Cátedra Técnica Culinaria

4 **Norma Verónica Cardenas Mazón**

Docente de la Escuela superior Politécnica de Chimborazo, verónica2012cardenas@hotmail.com
Doctora en Nutrición y Dietética, Magister en Nutrición Infantil, Docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Cátedra Técnica Dietética.

5 **Martha Cecilia Avalos Pérez**

Docente de la Escuela superior Politécnica de Chimborazo, mavalosp0405@hotmail.com
Lic. En Ciencias de la Educación con Especialidad en Pedagogía. Dra. En Docencia Universitaria e Investigación. Diplomado en Gerencia Educativa. Maestría en Gerencia Educativa. Maestría en Docencia Universitaria e Investigación. Especialista en B-Elearning Doctora en Educación y, Docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Directora de la Escuela de Cuidados para La Salud. Cátedra Investigación

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Carlos Eduardo Cevallos Hermida, Juan Carlos Salazar Yacelga, Efraín Rodrigo Romero Machado, Norma Verónica Cardenas Mazón y Martha Cecilia Avalos Pérez (2018): "Utilización del ruibarbo (*rheum rhabarbarum*) en la aplicación de repostería vanguardista", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (agosto 2018). En línea:

[//www.eumed.net/rev/caribe/2018/08/ruibarbo-reposteria-vanguardista.html](http://www.eumed.net/rev/caribe/2018/08/ruibarbo-reposteria-vanguardista.html)

RESUMEN

La presente investigación se realizó en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, con una duración de seis meses.

Para esta investigación se seleccionó materia prima de la mejor calidad, se tomo en cuenta su color característico (Verde Rojizo), una dimensión de 2 a 5 centímetros de grosor, y libre de impurezas (propio de la variedad seleccionada). La materia prima se ha obtenido en la parroquia Emilio María Terán, Cantón Píllaro, provincia de Tungurahua.

Con el ruibarbo se puede elaborar productos de repostería, por su sabor ácido agradable y su buen aroma, tuvo un nivel de aceptación alto, siendo las Creps y Bavarois de Ruibarbo, los de mayor aceptabilidad de acuerdo al instrumento aplicado. La parte del Ruibarbo que se utiliza para la preparación de los distintos productos probados en esta investigación, es el tallo, ya que las hojas puede llegar a ser tóxicas.

El instrumento aplicado fue el test de aceptabilidad, que permitió conocer la aceptación de los productos elaborados, esto se desarrollo en los talleres de la Escuela de Gastronomía, el curso que ayudo a desarrollar esta prueba fue septimo semestre, debido a su conocimiento en la materia.

Con los datos de los resultados bromatológicos, se pudo observar que el ruibarbo es una buena fuente de proteínas.

Palabras claves: ruibarbo, - repostería, - característico, - creps, - bavaresa

ABSTRACT

The present investigation was carried out in the Polytechnical Superior School of Chimborazo, Faculty of Public Health, School of Gastronomy, with a duration of six months.

For this research, raw material of the best quality was selected, taking into account its characteristic color (Reddish Green), a dimension of 2 to 5 centimeters thick, and free of impurities (typical of the selected variety). The raw material has been obtained in the parish of Emilio María Terán, Cantón Píllaro, province of Tungurahua.

With the rhubarb can be made confectionery products, for its pleasant acid taste and its good aroma, had a high level of acceptance, being the Crepes and Bavarois de Ruibarbo, those of greater acceptability according to the applied instrument. The part of the Rhubarb that is used for the preparation of the different products tested in this investigation, is the stem, since the leaves can become toxic.

The applied instrument was the acceptance test, which allowed knowing the acceptance of the elaborated products, this was developed in the workshops of the School of Gastronomy, the course that helped to develop this test was seventh semester, due to its knowledge in the subject .

With the data of bromatological results, it was observed that rhubarb is a good source of protein.

Keywords: Ruibarbo,- pastry,- characteristic,- creps,- bavaresa

INTRODUCCION

Desde la colonización de América, se han introducido un sinnúmero de hortalizas y productos agrícolas, los mismos que han ido tomando fuerza con el paso de los años y descubrimientos de sus propiedades, pero también es cierto que otros productos no se han aprovechado al máximo, como es el caso del Ruibarbo (*Rheum rhabarbarum*), la cual contiene un valor nutritivo alto debido

a su contenido de vitaminas, proteínas, carbohidratos, minerales, que vendrían a constituir un aporte nutricional muy favorable para las personas que lo consuman.

Debido a que el Ruibarbo es una planta no muy conocida en nuestro medio, no ha permitido que se le aproveche las bondades nutricionales que ofrece al ser consumido, es por eso que en este estudio, se propone utilizarla como un nuevo producto, alternativo para su utilización en el área de repostería.

La finalidad del presente proyecto es brindar a la comunidad gastronómica, nuevos conocimientos, así como una nueva combinación de sabores y texturas, que aporta esta hortaliza a la repostería de nuestro medio siendo utilizado dentro de recetas clásicas de la repostería.

DESARROLLO

Nombre Comercial:

RUIBARBO

PROPIEDADES ESPECÍFICAS

Tabla No. 1

COMPOSICIÓN DE PECÍOLOS DEL RUIBARBO POR 100 g.	
Nutriente	Contenido
Agua (g)	93,61
Calorías (kcal)	21,00
Carbohidratos (g)	4,54
Proteínas (g)	0,90
Grasa (g)	0,20
Fibra (g)	1,80
Vitamina (A) (ui)	100
Vitamina (E) (mg)	0,20
Vitamina (C) (mg)	8,00
Vitamina (B1) o tiamina (mg)	0,02
Vitamina (B2) o riboflavina (mg)	0,03
Vitamina (B3) o niacina (mg)	0,30

Vitamina (B5) o ácido pantoténico (mg)	0,09
Vitamina (B6) o piridoxina (mg)	0,02
Fosfatos (mcg.)	7,00
Calcio (mg)	86,00
Magnesio (mg)	12,00
Fosforo (mg)	14,00
Sodio (mg)	4,00
Potasio (mg)	288,00
Hierro (mg)	0,22
Zinc (mg)	0,10
Manganeso (mg)	0,20

Fuente. composición nutricional del ruibarbo.

www.botanica-online.com

2014-06-03" (Botanica-online.com, 2014)

Nombre Científico:

Ruibarbo (*Rheum rhabarbarum*)

DESCRIPCIÓN

“Es una hortaliza, su altura es de hasta tres metros y consta de hojas con pecíolos gruesos entre 2 y 5 centímetros de grosor”. (Botanica-online.com, 2014)

“El color de los tallos varía entre el verde y el rojo, y es la única parte comestible, ya que sus hojas son tóxicas. Su tallo subterráneo es un rizoma que le sirve para almacenar nutrientes durante el invierno”. (Botanica-online.com, 2014)

“Es una planta perenne que en invierno, en los climas más fríos, llega a desaparecer para volver a brotar en primavera”. (Botanica-online.com, 2014)

“El tallo del ruibarbo es la parte comestible (se parece al apio), y muestra una belleza bicolor, verde y rojo, con el que se puede disfrutar de platos salados y dulces”. (Botanica-online.com, 2014)

LUGARES DE PRODUCCIÓN

Se puede cultivar en invernadero y al aire libre, requiere tierra bien abonada.

“Se reproduce por semillas y por división de la raíz. El almácigo se siembra en invernadero en Septiembre y se trasplanta en otoño próximo, dejándolas espaciadas a 50 centímetros. Las plantas que se trasplantan al exterior, se les debe proteger, en invierno, de las heladas cubriéndolas con paja seca y compost, al igual que las alcachofas”. (Page, 2011)

NUTRICIÓN

“El ruibarbo contienen vitamina C y calcio, vitamina A, hierro, fósforo, potasio y 130 calorías por kg. Es uno de los vegetales más ácidos; el jugo tiene un pH de 3.1 a 3.2. Los pecíolos tiernos están compuestos por alrededor del 94% de agua”. (Botanica-online.com, 2014)

CARACTERÍSTICAS DE LOS PECIOLOS

“Coseche los tallos halándolo y no por corte, agarre los tallos cerca de la base y hale con cierta inclinación lateral a la dirección de crecimiento, el tallo se separará bien de la planta. Una vez arrancado corte la hoja”. (Botanica-online.com, 2014)

“Hojas con pecíolos gruesos de 2 y 5 centímetros de grosor. El color del pecíolo varía entre el verde y el rojo y es la única parte comestible, ya que sus hojas son tóxicas”. (nutricion.nichese.com, 2014)

COCINA DE VANGUARDIA

Confeccionar productos basándose en materia prima no tradicionales, para elevar la propuesta gastronómica”. (CONESA, JOAQUIN PEREZ, 1998)

“Incorporar técnicas de elaboración y manipulación innovadoras con el objetivo de lograr una amplia gama de combinaciones de texturas, sabores y colores para una mejor presentación de la repostería tradicional”. (CONESA, JOAQUIN PEREZ, 1998)

“En ingeniería química existen procesos básicos que permiten el diseño de instalaciones y la operación de plantas en el amplio campo de la industria química”. (CONESA, JOAQUIN PEREZ, 1998)

“En cocina existen también una serie de procesos básicos que permiten, cada uno de ellos, la confección de numerosos platos distintos pero que se confeccionan de la misma forma, es decir basándose principalmente en el mismo proceso culinario. Así los estofados, potajes y ollas tienen como proceso básico principal la cocción en medio acuoso con reflujo. Y lo mismo que en muchas operaciones químicas se hace uso de dos o más procesos químicos básicos, en cocina, también a veces, se recurre a varios procesos culinarios para conseguir un plato determinado y bien elaborado. Por ejemplo, para preparar un escabeche se requiere utilizar un proceso de cocción en medio graso seguido de otro de cocción en medio acuoso con reflujo”. (CONESA, JOAQUIN PEREZ, 1998)

“Habrá adquirido suficiente conocimiento para saber qué verduras ha de hervir solas y como, así como cuales son incompatibles para mezclarlas en la cocción, y por qué con las hortalizas verdes ha de buscar un compromiso entre textura y color”. (CONESA, JOAQUIN PEREZ, 1998)

“Habrá aprendido a hacer una salsa mayonesa con conocimiento de causa. Y si ya sabía hacerla habrá aprendido por qué la hace de esa forma y no de otra. Si se le corta, sabrá cómo rectificar con éxito”. (CONESA, JOAQUIN PEREZ, 1998)

“Habrá aprendido a diseñar sus propias ensaladas en función de los distintos posibles ingredientes aportan a las mismas en cuanto a color, textura y respuesta sensorial”. (CONESA, JOAQUIN PEREZ, 1998)

“En fin, sabrá cómo desarrollar nuevos aromas y sabores, y habrá adquirido muchos otros conocimientos, sobre todo, habrá adquirido una cultura culinaria con una base científica, podrá utilizar en los momentos, discusiones y ambientes”. (CONESA, JOAQUIN PEREZ, 1998)

PASTELERÍA

“La repostería, confitería o pastelería es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres dulces como biscochos, tartas o tortas. También se conoce “repostería” “confitería” “pastelería” a un establecimiento donde se vende biscochos postres”. (I. Puigbo, 1999)

CLASIFICACIÓN DE LOS POSTRES.

- Postres calientes
- Postres fríos
- Postres a base de helados
- Quesos y frutas al natural

POSTRES CALIENTES

“En este grupo en muy amplio en el que incluyen algunas cremas, soufflés, puddings, carlotas, frutas, postres de arroz, tortillas, crepas, entre otros”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Carlotas

“Carlotas: El nombre se debe carlota de Inglaterra, en honor a la esposa de Jorge III. Es un postre a base de pan de miga enmantequillado que se rellena con un puré de manzana aromatizado con canela. Actualmente se rellena con otro tipo de frutas como son mango, pera, fresa, durazno”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Tartaletas

“Son pequeños moldes forrados de pasta brisa salada u hojaldre, masa quebrada, cocidos en blanco y posteriormente rellenos de farsas, mousses, etc”. (GARCIA D., 2007)

Soufflés

“Características: Postre elaborado a base harina, leche y mantequilla, con la que se hace una especie de crema pastelera a la que se le agregan claras batidas a punto de turrón. Es un postre que se sirve caliente por lo que debe pasarse a los comensales después de salido del horno. Estos soufflés pueden ser de distintos sabores y perfumes: de chocolate, castañas, almendras, grand marnier, vainilla, etc”. (I. Puigbo, 1999)

Puddings y Puddings Soufflés

“Características: Son postres hechos a base de azúcar, huevos, leche, y un elemento espesante que puede ser fécula de maíz, sémola o arroz. También se prepara con pan o bizcocho a los que se les agregan frutas frescas, secas o cubiertas”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Los puddings soufflés tienen aspecto inflado.

Bizcocho

“Es una receta de repostería más tradicional en la cocina. Se elabora con ingredientes naturales como el aceite, harina, huevos siempre ha tenido un lugar preferente en la repostería”. (I. Puigbo, 1999)

Postres de frutas

“Características: Son todos aquellos postres que se hacen a base de frutas naturales las cuales siempre se someten a una preparación antes de servir al cliente”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Crepas

“Características: Las crepas son de origen francés. En un principio se preparaban con harina de alforfón , actualmente, se preparan con harina blanca de trigo. Son como tortillas delgadas cocidas en sartén o a la plancha. Se rellenan con frutas, confituras, cremas de mantequilla aromatizadas con diversos licores. Se presentan dobladas en cuatro.

Casi siempre se sirven calientes, con una crema o salsa encima y muchas veces se flamean”. (GARCIA D., 2007)

POSTRES FRÍOS

“En este grupo al igual que el grupo de los postres calientes es amplio en el incluyen los merengues, mousses, bavaresas, gelatinas, flanes, cremas, frutas al licor, islas flotantes, postres de arroz, carlotas a la rusa”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Gelatinas

“Características: Las gelatinas son postres azucarados hechos a base de un fondo gelatinoso que se perfuma con un jugo de frutas, un licor o un vino.

En la elaboración de la gelatina se puede sustituir el agua por leche y prepararse de otros sabores”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Bavaresa

“Características: La bavaresa es un postre hecho a base de una crema inglesa encolada (con grenetina) aromatizada con esencia o licores a la que se le agregan claras batidas con azúcar a punto de turrón; estas permiten una preparación esponjosa y consistente que se cuaja en el refrigerador. Puede llevar en su composición puré de frutas como fresa, mango, cereza, etc. además de aceite de almendras dulces”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Mousse

“Características: La mousse tiene el mismo principio que la bavaresa pero se le agrega crema batida con azúcar en lugar de las claras, esto hace que sean más finas y cremosas”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Flanes

“Características: El flan es uno de los postres que están hechos a base de huevos, leche y azúcar los cuales se cuajan a baño maría en el horno, ya que si se cuajan directamente no quedan cremosos. Pueden ir perfumados con alguna esencia de licor, o se les puede dar algún sabor”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Carlotas frías a la Rusa

“Características: La “carlota a la rusa” a diferencia del postre original a base de puré de frutas se enfonda con bizcochos y se rellana con un mousse, una bavaresa o una crema a la mantequilla. Se sirve siempre fría. También se la llama “carlota parisién””. (Repostería, Pastelería , 2014)

Base de frutas

Características: Son postres que se confeccionan a base de frutas naturales. Se sirven siempre fríos. Son postres muy frescos y ligeros.

POSTRES A BASE DE HELADOS

“Son los distintos tipos de helados: los sencillos a base de almíbares y jugos de frutas; y los que se preparan a base de cremas y los más elaborados como son los parfais, mousses, heladas, biscuit glacés y soufflés glacés. (Repostería, Pastelería , 2014)

CLASIFICACIÓN

Los helados se dividen en dos categorías:

- Helados simples
- Helados especiales.

HELADOS SIMPLES

“Los helados simples son preparados a base de un almíbar con un puré o jugo de fruta o una natilla. Estos helados deben cuajarse siempre en sorbetera o heladera, donde se batan continuamente sobre hielo con sal. De esta forma se logran helados tersos y cremosos. Si se

cuajan en congelador se forman cristales y el helado queda duro, lo que les resta calidad” (I. Puigbo, 1999).

Estos mismos a su vez se subdividen en:

- Helados de fruta que se hacen a partir de un almíbar.
- Helados de crema, que se hacen a partir de una crema inglesa o natilla.

Sorbete (Sorbet)

“Características: los sorbetes son una especie de helados muy ligeros que se sirven en copas especiales. Son propios para servirse en medio de las comidas de gala, antes del platillo fuerte a fin de refrescar el paladar y disponerlos para apreciar mejor el plato principal. Actualmente se sirven como postre en una comida temprana o como un refresco en un buffet frío”. (I. Puigbo, 1999)

“Los sorbetes se preparan a base de un almíbar ligero con vino, licor o jugo de fruta, siempre deben ser menos azucarados que los helados y no deben estar bien cuajados. Para darles ligereza, se les agrega un merengue antes de ponerlos en la heladera. También llamados “sherbet””. (I. Puigbo, 1999)

HELADOS ESPECIALES

Perfectos (Parfaits)

“Características: Son helados que se hacen a base de un almíbar con yemas que se trabaja a baño maría. Después se deja enfriar y finalmente se envuelve con crema batida para que la mezcla quede esponjosa. Se cuaja en el congelador” (GARCIA D., 2007).

Mousses Glacés (Espumas Heladas)

“Características: Se preparan a base de claras de huevo montadas con un almíbar. Al final se les agrega crema batida y puré de frutas o algún sabor como vainilla, chocolate, entre otros”. (Repostería, Pastelería, 2014)

Estas mousses quedan muy bien con todo tipo de frutas frescas en puré o enlatadas. Se cuajan entre hielo o en el congelador.

Bicuit Glacés

“Características: Los biscuit glacés se preparan a base de un perfecto y una mouse mezclados y moldeados. Si se trata de un biscuit glacé de varios sabores, se disponen la mouse y el perfecto en capas superpuestas alternando colores y sabores. También puede intercalarse una capa fina o varias de bizcocho o genovesa y frutas cubiertas maceradas en un licor”. (Repostería, Pastelería, 2014)

Bombas Glacés

“Características: Se componen de una envoltura de helado de crema sencillo cuyo centro se rellena con un mouse. Suelen hacerse en forma de bola pero pueden tener otras formas. También puede complementarse con un bizcocho y frutas confitadas”. (Repostería, Pastelería , 2014)

Soufflés Glacés

“Características: El soufflé glacé se puede hacer a partir de una mouse (si se va a preparar a base de fruta) o a partir de un parfaits (si se quiere de algún sabor). La presentación de esta helado da la impresión de un soufflé caliente”. (Repostería, Pastelería , 2014)

QUESOS Y FRUTAS AL NATURAL

“Los quesos y frutas como postre no se requieren de ninguna preparación previa, dependiendo del gusto al combinarlos”. (GARCIA D., 2007)

“Los quesos se pueden acompañar con frutas frescas siempre que estas no sean muy dulces. Algunos quesos se sirven mezclándolos con miel o azúcar. La manera de servir fruta es cruda, al natural, pues si se trata de una fruta en estado de madurez perfecta, no habrá ninguna preparación. Puede presentarse también en una canasta al centro de la mesa”. (I. Puigbo, 1999)

“Las frutas también se pueden preparar en ensaladas, cocidas en forma de compota, mermelada y jalea. Se utilizan además en la preparación de halados y bebidas diversas”. (I. Puigbo, 1999)
Para que la fruta luzca bien se debe lavar cuidadosamente para no estropearla y luego hay que frotarla con una franela para que tenga brillo.

“Cuando se dispone de varias clases de frutas que no están del todo perfectas, se pueden servir en macedonia con un poco de azúcar y licor, vino o champagne”. (I. Puigbo, 1999)

RESULTADOS

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Descriptiva.- Mediante este tipo de investigación, se pudo efectuar una descripción de lo que se observaba al momento de realizar las pruebas, de esta manera pudimos estimar, la aceptabilidad de los diferentes productos que se elaboraron.

Experimental.- Se realizó diferentes pruebas de recetas de repostería con la utilización de Ruibarbo, en la implementación con técnicas vanguardistas, para la manufactura de productos afines a la materia prima.

POBLACIÓN, MUESTRA Y GRUPO DE ESTUDIO

La presente investigación se la realizó en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía. Con una muestra de 21 estudiantes, de séptimo semestre, dado que dicho grupo tiene ya un criterio formado acerca de citación y degustación.

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

- Recopilación de datos para la investigación del ruibarbo.
- Adquirir la materia prima “Ruibarbo”.
- Estudio y experimentación de formulaciones y combinaciones de diferentes ingredientes.

- Estandarizar las formulaciones de recetas con mejor proporción de Ruibarbo, con las técnicas de repostería para su posterior análisis en el taller panadería y pastelería de la Escuela de Gastronomía de la ESPOCH.
- Determinación su aprobación de las propuestas gastronómicas del Ruibarbo por medio de Test de aceptabilidad a los estudiantes de la Escuela de Gastronomía de la ESPOCH.
- Tabular los resultados obtenidos y representar.
- Análisis de los resultados.



ADQUISICIÓN DE LA MATERIA PRIMA

La materia prima de la presente investigación, se adquirió en la parroquia Emilio María Terán, Cantón Pillaro, Provincia de Tungurahua.

SELECCIÓN DE LA PRIMA

La materia prima fue seleccionada por: su color característico (Verde Rojizo), la dimensión de 2 a 5 centímetros de grosor, y por estar libre de impurezas (típico de la variedad escogida).

EXPERIMENTACIÓN Y FORMULACIÓN

La presente investigación se realizó con dos formulaciones.

EXPERIMENTACIÓN A BASE DE PRUEBAS CON LAS DIFERENTES PREPARACIONES CULINARIAS.

Tabla No. 2. PRUEBAS DEL % DE RUIBARBO EN DISTINTAS PREPARACIONES (g.)

RECETA	1 ENSAYO	2 ENSAYO
HELADO DE CREMA A BASE DE RUIBARBO	150 g.	100 g.
TARLETAS DE RUIBARBO	150 g.	100 g.
CREPS DE FRUTA CARAMELIZADOS CON SALSA DE RUIBARBO	150 g.	100 g.
MOUSSE DE RUIBARBO CON CULIS DE MORA	200 g.	100 g.
BAVAROIS DE RUIBARBO	150 g.	100 g.
BISCOCHO CON UN MANTO DE RUIBARBO	150 g.	100 g.

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Interpretación Descriptiva: Se toma en cuenta la segunda formulación, debido a que la primera formulación resultó con un sabor muy ácido, haciendo que esto no sea muy agradable al paladar de los estudiantes que estaban realizando la degustación.

ELABORACIÓN DEL INSTRUMENTO

Para la presente investigación, se elaboró el test de aceptabilidad, que nos ha permitido conocer la aceptación de nuestros productos.

APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

La siguiente propuesta se aplicó a 21 estudiantes, de la Escuela de Gastronomía de la ESPOCH, para medir la aceptabilidad de los productos elaborados a base de ruibarbo.

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DE SEPTIMO SEMESTRE, DE LA ESCUELA DE GASTRONOMIA, DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

OBJETIVO: conocer el grado de aceptación que tiene el Ruibarbo, dentro de preparaciones reposteras con la aplicación de técnicas vanguardistas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

TABULACIÓN DE RESULTADOS DEL TEST REALIZADO

- **HELADOS.**

“Los helados a base de agua son preparados con un almíbar, puré, pulpa de fruta o una natilla. Estos helados deben cuajarse siempre en sorbetera o heladera, donde se batan continuamente sobre hielo con sal”. (Repostería, Pastelería , 2014)

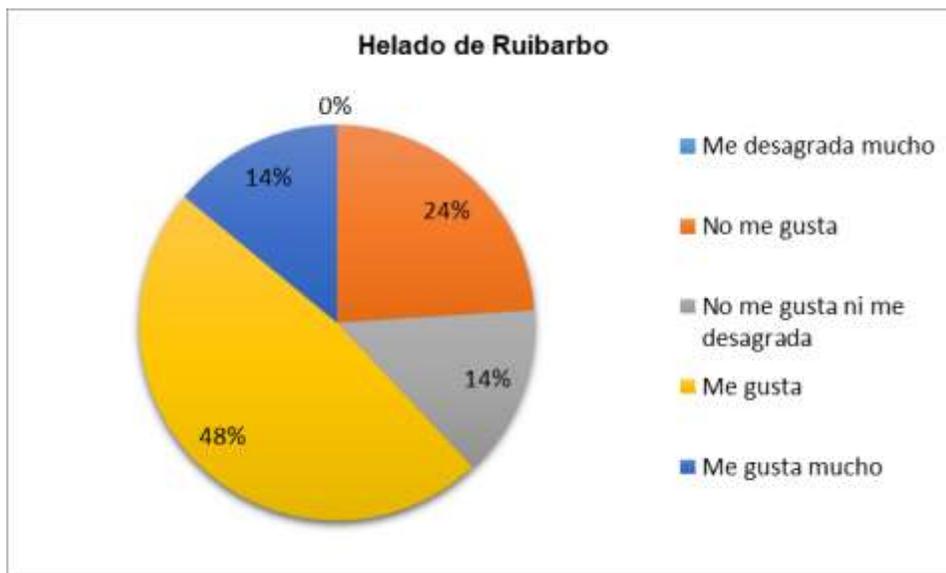
Tabla No. 3

HELADO DE RUIBARBO		
PARÁMETRO	FA	FR
Me desagrada mucho	0	0%
No me gusta	5	24%
No me gusta ni me desagrada	3	14%
Me gusta	10	48%
Me gusta mucho	3	14%
Total:	21	100%

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Gráfico N°: 1



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Interpretación Descriptiva: En el gráfico número 1, se puede observar que dentro del grupo de estudio se obtuvo una buena aceptación del producto, ya que el 48 % de los estudiantes manifestaron “Me gusta”, frente a un 24% que indicó “No me gusta”. Por estos resultados podemos adelantarnos a decir que el Helado de Ruibarbo al ser un producto nuevo e innovador, tendrá gran aceptabilidad dentro de la repostería de nuestro medio.

- **TARDALETAS**

Son pequeños moldes forrados de pasta brisa salada u hojaldre, masa quebrada, cocidos en blanco y posteriormente rellenos de farsas, mousses, etc.

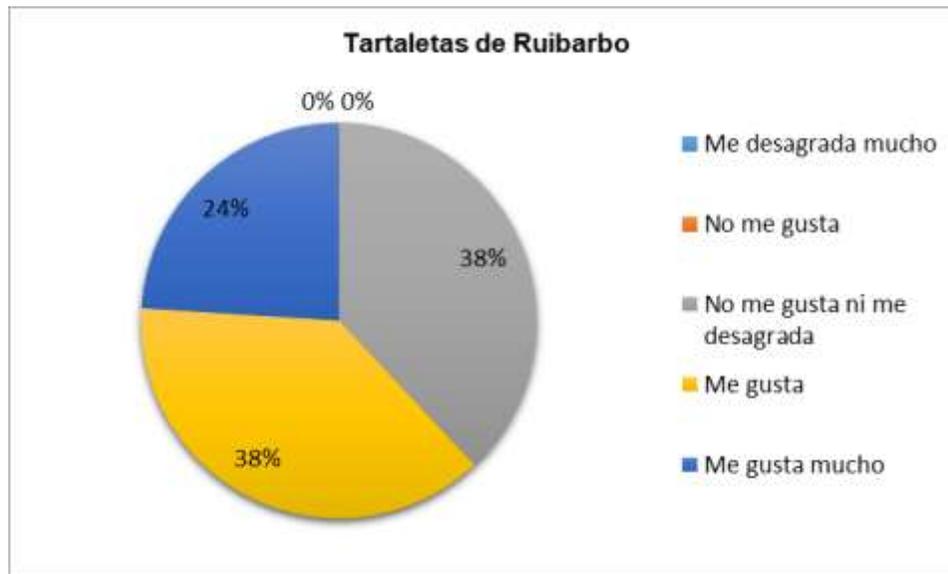
Tabla No. 4

TARDALETAS DE RUIBARBO		
PARÁMETRO	FA	FR
Me desagrada mucho	0	0%
No me gusta	0	0%
No me gusta ni me desagrada	8	38%
Me gusta	8	38%
Me gusta mucho	5	24%
Total:	21	100%

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Grafico N°: 2



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Interpretación Descriptiva: En el grafico número 2, se puede observar que las Tartaletas de Ruibarbo han tenido una buena aceptación, ya que entre “me gusta” y “me gusta mucho”, se obtuvo un 62% , frente a un 0% de “no me gusta”.

- **CREPS**

“Las crepas son de origen francés. En un principio se preparaban con harina de alforfón o trigo sarraceno, actualmente, se preparan con harina blanca de trigo. Son tortillas delgadas cocidas en sartén o a la plancha. Se rellenan con frutas, confituras, cremas de mantequilla aromatizadas con diversos licores. Se presentan dobladas en cuatro”. (Repostería, Pastelería , 2014)

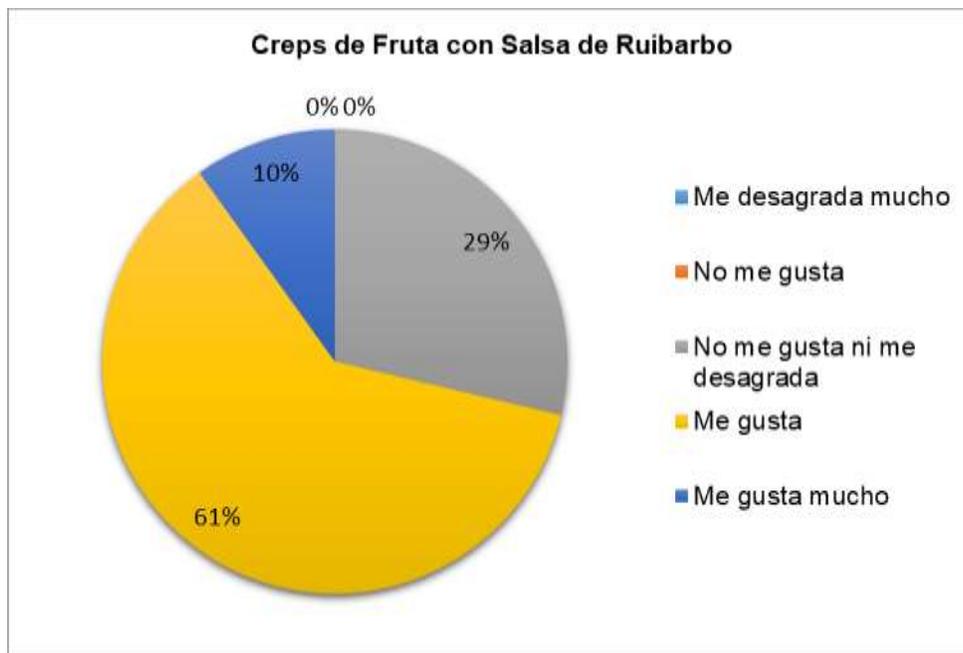
Tabla No. 5

CREPS DE FRUTA CON SALSA DE RUIBARBO		
PARÁMETRO	FA	FR
Me desagrada mucho	0	0%
No me gusta	0	0%
No me gusta ni me desagrada	6	29%
Me gusta	13	62%
Me gusta mucho	2	10%
Total:	21	100%

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Grafico N°: 3



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía.

Elaborado por: Autores

Interpretación Descriptiva: En el gráfico 3, se observa que existe un 61% de "me gusta", frente a un 0% de "no me gusta", indicándonos que las creps de Fruta con Salsa de Ruibarbo es un producto aceptado y que sería muy recomendado en la repostería.

- **MOUSSE**

"Se preparan a base de claras de huevo montadas con un almíbar. Al final se les agrega crema batida y puré de frutas o algún sabor como vainilla, chocolate, etc". (Repostería, Pastelería, 2014)

Tabla No. 6

MOUSSE DE RUIBARBO		
PARÁMETRO	FA	FR

Me desagrada mucho	1	5%
No me gusta	5	24%
No me gusta ni me desagrada	3	14%
Me gusta	10	48%
Me gusta mucho	2	10%
Total:	21	100%

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía
Elaborado por: Autores

Grafico N°: 4



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía
Elaborado por: Autores

Interpretación Descriptiva: En el grafico 4, se observa que hay 47% de “me gusta”, frente a un 24% de “no me gusta”, lo que nos indica que el Mousse de Ruibarbo tiene buena aceptación para ser incluido dentro de las recetas de repostería.

- **BAVAROIS**

“La bavaresa es un postre hecho a base de una crema inglesa encolada (con grenetina) aromatizada con esencia o licores a la que se le agregan claras batidas con azúcar a punto de turrón; estas permiten una preparación esponjosa y consistente que se cuaja en el refrigerador”. (Repostería, Pastelería, 2014)

Tabla No. 7

BAVAROIS DE RUIBARBO		
PARÁMETRO	FA	FR
Me desagrada mucho	0	0%
No me gusta	3	14%
No me gusta ni me desagrada	4	19%
Me gusta	7	33%
Me gusta mucho	7	33%

Total:	21	100%
--------	----	------

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Grafico No. 5



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Interpretación Descriptiva: En el gráfico número 5, se observó que entre “me gusta” y “me gusta mucho” hay un 67%, frente a un 14% de “no me gusta”, lo cual nos indica que el Bavarois de Ruibarbo tiene aceptación y podría ser incluido en la repostería.

- **Biscocho**

Es una receta de repostería más tradicional en la cocina. Se elabora con ingredientes naturales como aceite, harina, huevos, siempre ha tenido un lugar preferente en la repostería.

Tabla No. 8°

BIZCOCHO CON UN MANTO DE RUIBARBO		
PARÁMETRO	FA	FR
Me desagrada mucho	0	0%
No me gusta	0	0%
No me gusta ni me desagrada	2	10%
Me gusta	16	76%
Me gusta mucho	3	14%
Total:	21	100%

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Grafico No. 6



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los estudiantes de la escuela de gastronomía

Elaborado por: Autores

Interpretación Descriptiva: En el gráfico número 6, tenemos el 90% entre “me gusta” y “me gusta mucho”, frente a un 0% “no me gusta”, lo cual nos indica que el Bizcocho de Ruibarbo tiene aceptación por el grupo de estudio.

ANÁLISIS BROMATOLÓGICOS DE LA PREPARACIÓN CON MAYOR % ACEPTABILIDAD

Tabla No. 9

DETERMINACIONES	UNIDADES	MÉTODO DE ANÁLISIS	DE	RESULTADO
Grasa	%	Método Soxhlet	de	18,75
Proteína	%	Método Kjendahl	de	3,41
Humedad	%	Método de Desección en Estufa de Aire Caliente	de	67,84
Ceniza	%	Método Incineración Mufla	de	0,34
Fibra	%	Método Weende	de	0.98
pH	Unid.	Phmetro		5,78

Interpretación Descriptiva: En la tabla No. 9, se puede observar el análisis bromatológico, el mismo nos indica que se encuentra dentro de los parámetros, según las normas INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización), de acuerdo a la Norma Técnica 705-2005, según los datos arrojados por la muestra del Bavaois de Ruibarbo realizados por el laboratorio encargado.

CONCLUSIONES:

- Al determinar las características del ruibarbo (*rheum rhabarbarum*), sobresalio un sabor ácido agradable, lo que resulta ideal para ser aplicado e repostería.
- Al realizar el test de aceptabilidad, se obtuvo una aceptación considerable de los productos elaborados a base de ruibarbo como son: (Bavaois de Ruibarbo 63%, Creps de Fruta con Salsa de Ruibarbo 72%), lo cuál amplia el campo de la repostería.
- Al consumirse el tallo del ruibarbo en las distintas preparaciones, se esta aportando una buena cantidad de fibra, lo que es beneficioso para la salud.
- Al ejecutar el análisis bromatológico se observó que aporta con una gran cantidad de proteínas (3.41%) que es superior a algunas hortalizas.

BIBLIOGRAFÍA

Rosenn Le Page. Manuales Omega de Horticultura: Cultiva con éxito su huerto ecológico. Bogotá: Ediciones omega 2011

García D, Víctor J. Navarro T. Elaboraciones Básicas para Pastelería- Repostería Calificación de las Pastas. Técnicas de Elaboración y Presentación. Barcelona: Ideas Propias, 2007 (GARCIA D., 2007)

Puigbo I. Guía Práctica de Técnicas de Pastelería para la Restauración. Barcelona: Cooking Books, 1999.

Pérez, J. Cocinar con una Pisca de Ciencia. Murcia: IJK, 1993

IJK Ediciones, S. L. González Adalid, 13 - 2.2 Dcha. 30001 MURCIA

RUIBARBO (*rheum rhabarbarum*)

<http://www.gastronomiaycia.com>

2013-09-18

CULTIVO RUIBARBO (*rheum rhabarbarum*)

<http://www.sabelotodo.org/agricultura/hortalizas/familiademorada.html>

2013-09-24

PROPIEDADES DEL RUIBARBO (*rheum rhabarbarum*)

<http://nutricion.nichese.com/ruibarbo.html>

2013-10-10

LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Botanica-online.com. (25 de Marzo de 2014). *Botanica Online*. Obtenido de Botanica Online: http://www.botanical-online.com/ruibarbo_composicion_nutricional.htm

Page, R. L. (2011). Cultiva con éxito su Huerto Ecológico. En R. L. Page, *Cultiva con éxito su Huerto Ecológico*. Bogota: Omega.

nutricion.nichese.com. (23 de mayo de 2014). *nutricion y alimentacion*. Obtenido de nutricion y alimentacion: <http://nutricion.nichese.com/ruibarbo.html>

CONESA, JOAQUIN PEREZ. (1998). Cocinar con una Pisca de Ciencia. En J. P. CONESA, *Cocinar con una Pisca de Ciencia* (págs. 4,5,6). MURCIA: IJK Ediciones, S. L. González Adalid, 13 - 2.2 Dcha. 30001 MURCIA.

I. Puigbo. (1999). Guía Práctica de Técnicas de Pastelería para la Restauración. En I. Puigbo, *Guía Práctica de Técnicas de Pastelería para la Restauración*. Barcelona: Cooking Books.

Repostería, Pastelería . (16 de Abril de 2014). *Pastelería y Repostería*. Obtenido de Pastelería y Repostería: http://artes-culinarias.blogspot.com/p/clasificacion_07.html

GARCIA D., V. J. (2007). *ELABORACIONES BASICAS PARA PASTELERIA - REPOSTERIA CLARIFICACION DE LAS PASTAS*. BARCELONA : IJK EDICIONES .

www.soberaniaalimentaria.gob.ec. (27 de 10 de 2013). http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/?page_id=132. Obtenido de Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria.

Martimnez Cochen. (13 de Mayo de 2010). *Ideas Complicadas*. Obtenido de Ideas Complicadas: <http://ideascompilativas.blogspot.com/2010/05/concepto-de-formulacion-y-evaluacion-de.html>

Barreneche, Diana. (23 de Abril de 2011). *Pidele a Diana*. Obtenido de Pidele a Diana: <https://pideleadiana.wordpress.com/>

Pujol Laylita. (20 de Julio de 2014). *Recetas de Laylita*. Obtenido de Recetas de Laylita: <http://laylita.com/recetas/2011/08/29/mousse-de-maracuya-receta/>

Oliu Isidres Puigbo i. (1999). *Libro Azul*. España: Cookin Book.

palabrasyvidas.com. (22 de Mayo de 2014). *Palabra y vibas*. Obtenido de palabra y vibas: <http://palabrasyvidas.com/la-palabra-ruibarbo-significa.html>

www.buenastareas.com. (10 de Mayo de 2014). *Plantas Medicinales*. Obtenido de Plantas Medicinales: <http://www.buenastareas.com/ensayos/Plantas-Medicinales/5845864.html>

www.botanical-online.com. (23 de Abril de 2014). *Botanica-Online*. Obtenido de Botanica-Online : http://www.botanical-online.com/ruibarbo_composicion_nutricional.htm

Ecología, Agricultura. (22 de Marzo de 2014). *Agricultura Ecológica*. Obtenido de Agricultura Ecológica: http://www.infoagro.com/noticias/2010/3/14805_el_cultivo_ruibarbo_abre_opciones_negocios_agricul.asp

COMPOCICION NUTRICIONAL DEL RUIBARBO.

www.botanica-online.com

2014-06-03