

INTRODUCCION

1.1 PROBLEMA:

En la sierra ecuatoriana “casi” toda la vegetación natural ha sido reemplazada por especies introducidas, bajo esquemas de monocultivo, praderas para pastoreo extensivo o asentamientos humanos, no existe una producción continua que permita hacer del cultivo de la zanahoria blanca una actividad de producción masiva tanto para el consumo interno como para efectos de Exportación.

La zanahoria blanca es una raíz no tradicional y poco conocida a nivel nacional.

Por efectos de la globalización debemos buscar nuevas alternativas de producción e incentivar al consumo de productos no tradicionales que permitan tener una competitividad con otros países y activar el desarrollo socio económico del país.

En el país no existen normas de calidad para frutas y hortalizas, de la zanahoria blanca no se conoce sus propiedades físicas y químicas que garanticen al consumidor la seguridad de ingerir nuevos productos sanos y de buena calidad ya sean como producto en fresco o procesado industrialmente permitiendo abrir nuevos mercados dentro y fuera del país.

1.2 JUSTIFICACIÓN

Con el propósito de contribuir a la difusión de algunos cultivos andinos que por diversas razones se están perdiendo tanto en la cultura de consumo y cultivo. Se busca enfocar la importancia de los tubérculos andinos como fuente de alimentación y la necesidad de conservar su diversidad como una fuente de material genético que tiene su efecto económico en la agricultura.

Determinándose la alternativa mas adecuada, con el fin de diversificar la presentación de esta fuente alimenticia, además de conferir las características necesarias para llegar a diferentes mercados de consumo, permitiendo así obtener mayores beneficios y contribuir al desarrollo socio económico dentro del campo agropecuario y agroindustrial.

En el caso de la zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft) se busca brindar al consumidor un producto proteico y a menor costo; ayudado de las normas de calidad establecidas se brindará confianza al consumo interno y fuera del país.

Con la producción y comercialización de esta raíz permitirá conocer algunos datos de las propiedades que contiene la zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft), que en esta investigación servirán de referencia para el INEN institución encargada de la normalización de productos en el Ecuador, normas o rangos tanto para el mercado interno como externo.

1.3 OBJETIVOS DEL PROYECTO:

1.3.1 Objetivo General

Analizar las características físicas y la composición química de la zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft), proveniente de la zona de San José de Minas, Provincia de Pichincha.

1.3.2 Objetivos Específicos

- 1) Determinar las características físicas: forma, tamaño, color, volumen, peso, porcentaje de cáscara, porcentaje de pulpa, resistencia a la penetración, densidad, índice de refracción de la raíz de zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft)
- 2) Determinar la composición química: ph, porcentaje de humedad, acidez titulable, sólidos solubles (°brix), sólidos totales, azúcares reductores, azúcares totales, porcentaje de fibra, porcentaje de extracto etéreo, porcentaje de proteína, porcentaje de cenizas, vitamina c, vitamina a, minerales, de la zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft)
- 3) Sistematizar datos que permitan desarrollar normas de calidad para la zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft)