

ELABORACIÓN DE ROMPOPE A BASE DE CAFÉ

ELABORATION OF ROMPOPE BASED ON COFFEE

ELABORAÇÃO DE ROMPOPE COM BASE NO CAFÉ

Ing. Urbano Borja Miryan Rocío, MSc.¹

Instituto Tecnológico Superior Calazacón

murbanob88@hotmail.com

Resumen

El proyecto planteado tiene como finalidad darle un valor agregado al rompope, saborizándolo con café. Generalmente en fiestas se opta por consumir bebidas alcohólicas que aportan calorías sin generar beneficios para el organismo, de ello surge la necesidad de potencializar el consumo de un producto tradicional del Ecuador, bajo en etanol, que aporte con calorías no solo derivadas del alcohol sino también de los carbohidratos, componentes principales del producto. Para determinar la aceptabilidad se realizaron 50 encuestas, de acuerdo a las que se pudo concluir en sus características organolépticas: color 76%, olor 78%, sabor 78%, aroma 78% y textura 74%, por lo tanto, se obtuvo una buena aceptabilidad del producto.

Palabras Clave: Rompope; Café; Etanol; Características organolépticas.

Abstract

The purpose of this project is to give an added value to the rompope, flavored with coffee. Generally at parties it is decided to consume alcoholic beverages that provide calories without generating benefits for the body, from this arises the need to potentiate the consumption of a traditional product from Ecuador, low in ethanol, that contributes with calories not only derived from alcohol but also from carbohydrates, the main components of the product. To determine the acceptability, 50 surveys were carried out, obtaining as a result in their organoleptic characteristics: color 76%, smell 78%, flavor 78%, aroma 78% and texture 74%, therefore, a good product acceptability.

Keywords: Rompope; Café; Etanol; Características organolépticas, Encuesta.

Resumo

O projeto proposto tem como objetivo agregar valor à gemada, aromatizando-a com café. Geralmente nas festas que optam por consumir bebidas alcoólicas que fornecem calorias sem gerar benefícios para o corpo, surge a necessidade de potencializar o consumo de um produto tradicional do Equador, pobre em etanol, que contribui com calorias não só derivadas do álcool, mas também de carboidratos, principais componentes do produto. Para determinar a aceitabilidade, foram realizados 50 levantamentos, segundo os quais poderia ser concluído em suas características organolépticas: cor 76%, cheiro 78%, sabor 78%, aroma 78% e textura 74%, portanto, um bom aceitabilidade do produto.

Palabras Clave: Rompope; Café; Etanol; Características organolépticas

¹ Ingeniera Agroindustrial, mención alimentos; Magister en tecnología de alimentos de la Universidad técnica de Ambato.

Introducción

El rompopo es una bebida preparada con yemas de huevo, vainilla, canela, almendra molida, leche, azúcar, licor y café. Es de color amarillo y consistencia espesa. Por ser considerada una bebida dulce, se acostumbra tomarla después de una comida. También es empleada en repostería, en la preparación de galletas, gelatinas, helados, paletas. Es muy sencillo explicar que la combinación de estos ingredientes puedan dar una bebida tan agradable: la leche sirve de base para la elaboración del producto, ya que aporta la mayoría de líquido, las almendras dan el sabor esencial y el complementario lo brindan tanto la canela como la vainilla, quienes además aportan un aroma atrayente; el ron es el indicado para dar un volumen de alcohol suave y en este caso los huevos contribuirían a dar consistencia y terminar de elaborar el rompopo, aunque es preciso aclarar que de no esterilizarse la botella o mantener la bebida en temperatura más alta a la recomendada, el producto puede descomponerse, ya que como se sabe, el huevo es muy delicado en estos aspectos culinarios. Llamada rompopo al cual se le agregaba ron o alcohol de caña siendo considerado un licor y por tanto estaba prohibido para las monjas el probarlo e incluso consumirlo, era la hermana Eduviges que solo tenía la autorización el señor obispo para probarlo pues se decía que ella solo tenía el sazón ideal para prepararlo y quien guardaba tan celosamente la receta y era quien dedicaba días enteros a la preparación de esa emblemática bebida era tal el gusto y la aceptación y la euforia hoy en día, el rompopo se elabora en todo Ecuador y hay quienes prefieren prepararlo en su casa, ya que se prepara especialmente para celebrar las fiestas navideñas y en vacaciones de fin de año. En consecuencia, que en muchos eventos tales como fiestas, aniversarios, bodas y programas en si siempre es utilizado comúnmente las bebidas gaseosas, y bebidas con alto grado

de alcohol. En caso a esta razón de exceso de alcohol en las fiestas y eventos se ha optado por cambiar a la bebida del rompopo por su bajo contenido de alcohol y por sus propiedades nutritivas.

Marco Teórico

Rompope.

El rompopo o licor de huevo es una bebida preparada con yemas de huevo, vainilla, canela, almendra molida, leche, azúcar y licor. Es de color amarillo y consistencia espesa. Por ser considerada una bebida dulce, se acostumbra tomarla después de una comida. También es empleada en repostería, en la preparación de pasteles, galletas, gelatinas, helados, nieve raspada y paletas.

Características funcionales del huevo.

El huevo al ser un alimento de alto valor nutritivo es portador de sustancias especialmente valiosas para mantener un buen estado de salud. Se define como alimento funcional, según el "; Institute of Food Techonlogists"; de USA, al referirse a aquellos alimentos que poseen efectos benéficos adicionales en beneficio sobre la salud, independiente de su contribución a satisfacer las necesidades nutritivas. Es decir que presenta compuestos que han sido identificados como fisiológicamente activos y se han demostrado sus efectos positivos para mantener y potenciar la salud, así como prevenir la aparición de determinadas patologías.

Existen evidencias científicas de que el huevo contiene numerosos compuestos con actividad biológica que pueden tener un papel en la terapia y prevención de enfermedades crónicas e infecciosas. Se han descrito la presencia de compuestos con actividades antimicrobianas, inmunomoduladores, propiedades antioxidantes, anticancerígenas y antihipertensivas, entre otras. De hecho, algunas de estas

sustancias ya se aíslan y producen a escala industrial como la lisozima y avidina de la clara o inmunoglobulinas y fosfolípidos como la lecitina de la yema.

Pero además de las posibilidades de los ovoproductos, es importante conocer el papel del huevo entero como alimento funcional, ya que es el ingrediente habitual de nuestra dieta. Los compuestos presentes en el huevo entero que se han demostrado presentan un valor funcional son colina, luteína y zeaxantina. Además, también podemos considerar la vitamina E y los AGPI omega-3, que solo están presentes en cantidades importantes en huevos enriquecidos. Pero más allá del concepto "funcional", el huevo aporta algunos nutrientes que benefician el estado de salud y bienestar de las personas.

Estructura del huevo.

La estructura del huevo está diseñada por la naturaleza para dar protección y mantener al embrión del que surgiría el pollito después de la eclosión. Su contenido es de enorme valor nutritivo, capaz por sí mismo de dar origen a un nuevo ser vivo. Por esta razón, el huevo se encuentra protegido de la contaminación exterior por la barrera física que le proporcionan su cáscara y membranas y por la barrera química que le proporcionan los componentes antibacterianos presentes en su contenido. El corte transversal de un huevo permite diferenciar nítidamente sus partes: la cáscara, la clara o albumen y la yema, separadas entre sí por medio de membranas que mantienen su integridad. Es importante tener en cuenta la estructura del huevo para comprender cómo debe ser manipulado con el fin de garantizar la máxima calidad y seguridad de este alimento. El peso medio de un huevo está en torno a los 60 g, de los cuales aproximadamente la clara representa el 60%, la yema el 30% y la cáscara, junto a las membranas, el 10% del total.

Nutrientes clave aportada por el huevo.

La clara está formada principalmente por agua (88.0%), proteínas (11.0%), carbohidratos (1.0%) y minerales (0.5%). La clara también contiene vitaminas, junto con una serie de enzimas que actúan como barreras contra microorganismos. El pH de la clara es de 7.6-8.5. Con el paso del tiempo, y el envejecimiento del huevo, la clara se va alcalinizando. En un huevo envejecido el pH puede llegar a ser de 9.7. La clara del huevo contiene factores anti nutricionales, entre los cuales se pueden mencionar los inhibidores de la tripsina, y la adivina, que puede ligar la Biotina. Sin embargo, estos factores son termolábiles. Por lo tanto, al cocinar el huevo, estos compuestos se destruyen, y no causan efectos detrimentillos ulteriores.

La yema está formada por lípidos y proteínas, y es la mayor fuente de vitaminas y minerales del huevo. La cantidad de proteína (expresada como porcentaje respecto de la yema desecada) es del 31.1%. La composición de grasa de la yema es del 65.8%, y se distingue la gran cantidad de lipoproteínas de baja densidad ricas en colesterol.

Materiales y Métodos

Cocción: Es la operación culinaria que se sirve del calor para que un alimento sea más rico, apetecible, comestible y digerible, favoreciendo también su conservación. La mayoría de las frutas y muchas verduras pueden comerse crudas, así como en determinados casos la carne, el pescado y los huevos, sin embargo, la mayoría de los productos se cocinan.

Homogenización: Es un proceso que combina diversas sustancias para producir una mezcla uniformemente consistente. La homogenización se utiliza principalmente con componentes que no son solubles uno en el otro, que apenas

son miscibles o no son miscibles en absoluto. Los sólidos generalmente se pueden homogenizar por agitación.

Pasteurización: Procedimiento que consiste en someter un alimento, generalmente líquido, a una temperatura aproximada de 80 grados durante un corto período de tiempo enfriándolo después rápidamente, con el fin de destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.

Deshidratación: La deshidratación ocurre cuando el cuerpo no tiene tanta agua y líquidos como debiera. Puede ser leve, moderada o grave, según la cantidad de líquido corporal que se haya perdido o que no se haya repuesto. La deshidratación grave es una emergencia potencialmente mortal.

Procesar: Someter una cosa a un proceso de elaboración o de transformación.

Resultados.

Materias Primas/Materiales	Unidad	Cantidad	Precio U.	Precio T.
Leche	g	1.000	\$0.85	\$0.85
Huevos	g	250	\$0.75	\$0.75
Azúcar	g	227	\$0.25	\$0.25
Canela	g	5	\$0.25	\$0.25
Ron	g	250	\$5.00	\$5.00
Café	g	10	\$0.75	\$0.75
Subtotal A				\$7.85
Mano de obra (10%)				\$0.785
Imprevistos (5%)				\$0.03925
Depreciación de la maquinaria (10%)				\$0.785
Utilidad (25%)				\$1.962
Subtotal B				3,57
Costo Total				11.42
(A + B)				

Tabla 1. Costo del producto para la elaboración de rompopé

	Malo		Regular		Bueno		Muy bueno		Total	Aceptabilidad
	%		%		%		%			%
Color	2	4%	15	30%	15	30%	18	36%	50	76%
Olor	2	4%	9	18%	28	56%	11	22%	50	78%
Sabor	0	0%	11	22%	19	38%	20	40%	50	78%
Aroma	1	2%	10	20%	26	52%	13	26%	50	78%
Textura	2	4%	11	22%	22	44%	15	30%	50	74%

Tabla 2. Evaluación de las características organolépticas del rompopo a base de café.

Conclusiones

Todo el procedimiento tiene que ser muy cuidadoso y limpio para que el producto sea de buena calidad se debe tener en cuenta la pasteurización porque estamos trabajando con leche cruda en la que se debe tener cuidado específico

También nos dimos cuenta de que al realizar las encuestas obtuvimos el 50% de aceptabilidad en su sabor, color, olor, aroma y textura en las personas que degustaron la bebida.

Referencias

proceso de formación del huevo, recuperado el 01 de mayo de 2012 en:

http://www.huevo.org.es/el_huevo_formacion.asp

VILMA QUITRAL ET-AL, *comparación físico-química y sensorial de huevos de campo, orgánicos y comerciales, Madrid España., volumen 10 no. 2 abril-junio 2009*

El huevo como aliado de la nutrición y la salud., rev cubana alimentnutr 2008;18(2 supl 1):s1-s15

Norma oficial mexicana nom-159-ssa1-1996, bienes y servicios. huevo, sus productos y derivados. disposiciones y especificaciones sanitarias

ORTEGA RM, LÓPEZ-SOBALER AM, ANDRÉS P, REQUEJO AM, *apareció a, molinero Im (2010). programa dial para valoración de dietas y cálculos de alimentación. departamento de nutrición (ucm) y alce ingeniería, s.a. Madrid.*

ORTEGA RM, LÓPEZ-SOBALER AM, REQUEJO AM, ANDRÉS P. *la composición de los alimentos. herramienta básica para la valoración nutricional. ortega rm, López-sobaler am, requejo am y Andrés p., eds. ed. complutense, Madrid, 2010*

CORREA HERNANDO E.C, *artículos técnicos: "ovoproductos". revista de tecnología e higiene de los alimentos alimentaria, noviembre 2008 pp 104-108*

SASTRE GALLEGO. A, *lecciones sobre el huevo. instituto de estudios del huevo. 1ra edición, Madrid 2002 pp 124-126*

BARROETA A.C. *el huevo y sus componentes como alimento funcional. departamento de ciencia animal y de los alimentos. universidad autónoma de Barcelona. 08193 bellaterra, Barcelona.*