



"Enseñar la explotación de la
Tierra no la del hombre"

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

DEPARTAMENTO DE IRRIGACIÓN

LA APLICACIÓN DE EDULCORANTES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS REFRESCANTES

TESIS PROFESIONAL

**QUE COMO REQUISITO PARCIAL
PARA OBTENER EL TÍTULO DE**

INGENIERO EN IRRIGACIÓN

PRESENTA:

PÉREZ SANTIAGO MARCOS JONNY

GENERACIÓN

2003-2007

CHAPINGO, MÉXICO, NOVIEMBRE DE 2007.



LA APLICACIÓN DE EDULCORANTES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS REFRESCANTES

RESUMEN

El presente trabajo aborda el tema la aplicación de edulcorantes en los procesos de elaboración de bebidas refrescantes, además de investigar cuales de estos sustitutos son los más recomendables con la finalidad de usarlos en la industria refresquera, además, si existe algún riesgo en la salud humana al ingerir este tipo de endulzantes; de igual manera investigar los efectos sociales y normativos de las industrias refresqueras en México, además de la producción a nivel nacional y el porcentaje del PIB que representa.

Las actividades de investigación y desarrollo en biotecnología han derivado en la generación de nuevos procesos y productos endulzantes que están ganando terreno al mercado del azúcar, lo cual está afectando a la agroindustria azucarera. Se han derivado nuevos endulzantes tales como el Jarabe de Alta Fructosa, el Aspartame, la Sacarina , el Ciclamato y el Esteviosido, solo por mencionar algunos que en nuestros días son los mas utilizados en la industria refresquera.

Los edulcorantes son sustancias que se agregan a los alimentos como sustitutos del azúcar. Algunos edulcorantes, proporcionan un intenso sabor dulce sin calorías, o con muy pocas y debido a que son muy dulces, se utilizan en pequeñas cantidades, sin embargo no se a comprobado realmente que causen alguna enfermedad al ser humano.

Palabras claves: edulcorantes, industria, bebidas refrescantes, azúcar.