



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“UTILIZACIÓN DE LOS PÉTALOS DE ROSA EN LA  
ELABORACIÓN DE COCTELES CON ALCOHOL, EN LA  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA, ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA DE LA ESPOCH DE SEPTIEMBRE 2012 A  
FEBRERO 2013 ”**

**TESIS DE GRADO**

Previo a la obtención del Título de:

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

Zulay de los Angeles Aynuca Iza

**RIOBAMBA – ECUADOR  
2014**

## **CERTIFICADO**

La presente investigación fue presentada y se autoriza su presentación.

---

Dra. Isabel Guerra T.  
**DIRECTORA DE TESIS**

## CERTIFICACIÓN

Los miembros de Tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “UTILIZACIÓN DE LOS PÉTALOS DE ROSA EN LA ELABORACIÓN DE COCTELES CON ALCOHOL, EN LA FACULTAD DE SALUD PÚBLICA, ESCUELA DE GASTRONOMÍA DE LA ESPOCH DE SEPTIEMBRE 2012 A FEBRERO 2013”; de responsabilidad de la señorita egresada Zulay de los Angeles Aynuca Iza ha sido revisada, y se autoriza su publicación.

Dra. Isabel Guerra T.  
**DIRECTORA DE TESIS**

.....

Lcdo. Pedro Badillo A.  
**MIEMBRO DE TESIS**

.....

Riobamba, 18 de Julio de 2014

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por abrirme sus puertas y permitirme cumplir mi meta de ser una profesional.

A la Doctora Isabel Guerra Directora de Tesis y al Lcdo. Pedro Badillo Miembro de Tesis, por brindarme sus conocimientos e incondicional apoyo durante la elaboración de este proyecto.

Zulay Aynuca

## **DEDICATORIA**

Con todo mi cariño quiero dedicar este proyecto a Dios por colmarme de bendiciones y darme sabiduría.

A mis padres José y Piedad pilar fundamental en mi vida, por enseñarme que valores como el amor, la humildad y el respeto son esenciales en la formación personal y profesional, gracias por su esfuerzo, confianza depositados en mí.

A mis hermanos Danilo, Carolina, Valeria, Elvis por sus sabios consejos en los momentos precisos, decirles que si el camino de la vida es arduo y a cada paso te acechan el desaliento y la desesperanza, recuerden que siempre existen seres luminosos cuyos gestos gentiles, desinteresados e inclusive heroicos te gratifican, conmueve y alientan.

A mí querida sobrina Doménica por regalarme una sonrisa que ilumina mi día a día.

A mis amigos por todos sus buenos deseos.

Zulay Aynuca

## **RESUMEN**

La presente investigación se la realizó con la finalidad de darle un nuevo uso a las rosas en el campo de la gastronomía, como fue la elaboración de un extracto el que fue utilizado en la preparación de cocteles. Los pétalos de rosa orgánica fueron adquiridos en el sector de Salcedo, las mismas que cumplieron con las características adecuadas es decir naturales y frescas al momento de su recepción. Se utilizaron cinco colores que fueron sometidas a un proceso de maceración por cinco meses con alcohol etílico rectificado en botellas de vidrio, obteniéndose los siguientes tonos; rojas-rojo intenso, amarillas-amarillo intenso, verdes- verde amarillento, rosadas-amarillo bajo, blancas-blanco transparente, se eligieron dos extractos, por su aroma y color característico. Tomándose como muestra uno para el respectivo análisis fisicoquímico y microbiológico, mismo que se encontró dentro de los rangos establecidos por las normas INEN según los resultados, demostrando así que el extracto obtenido es apto para el consumo. Al utilizar los dos extractos en la creación de los nuevos cocteles, se observó que los tonos más fuertes son los que da una mejor presentación al combinarlos con otros ingredientes, lo cual fue comprobado con los resultados de las encuestas aplicadas a los degustadores obteniendo un alto grado de aceptabilidad, siendo el cóctel Rosa Silvestre el de mayor agrado por su sabor dulce, aroma afrutado, y color atractivo a la vista. Como propuesta final se diseñó un recetario con las nuevas preparaciones de cocteles.

## **SUMMARY**

This research was conducted with the objective of using the roses in the area of gastronomy, to produce an extract which was used in the preparation of cocktails. Organic rose petals were acquired in the city of Salcedo, which met with the right features: natural and fresh at time of receipt.

Five colors were used which were subjected to a process of maceration for five months with rectified ethyl alcohol in glass bottles, with the following shades; red intense- red, yellow intense-yellow, green-yellowish green, pink-slightly yellow, white-transparent white; among which two extracts were chosen for their aroma and color.

Taking as a sample one of the selected extracts for the respective physicochemical and microbiological analysis, it was found in the features set by INEN according to the results, showing this way that extract obtained is suitable for consumption. By using both extracts in the creation of two new cocktails, we observed that the strongest tones have better presentation when combined with other ingredients, which was tested with the results of surveys applied to tasters obtaining a high degree of acceptability. The cocktail Eglantine (wild Rose) was more pleasant for testers because of its sweet flavor, fruity aroma and appealing color. As final proposal a recipe with new preparations designed cocktails was designed.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>I.</b>	<b>INTRODUCCIÓN</b>	1
<b>II.</b>	<b>OBJETIVOS</b>	3
A.	OBJETIVO GENERAL	3
B.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
<b>III.</b>	<b>MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL</b>	4
3.1.	Generalidades de las Flores	4
3.2.	La Rosa	4
3.2.1.	Historia	5
3.2.2.	Taxonomía y Morfología	6
3.2.3.	Propiedades Terapéuticas de las Rosas	7
3.3.	La Coctelería	7
3.4.	El Coctel	8
3.4.1.	Origen e Historia	8
3.4.2.	Clasificación por Categorías	9
3.4.2.1.	Cocteles Aperitivos	9
3.4.2.2.	Cocteles Refrescantes	9
3.4.2.3.	Cocteles Digestivos	10
3.4.2.4.	Cocteles Nutritivos	10
3.4.3.	Clasificación por su Volumen	10
3.4.3.1.	El Cóctel o Trago Corto	10
3.4.3.2.	El Cóctel o Trago mediano	11
3.4.3.3.	El Cóctel o Trago Largo	11
3.4.4.	Métodos de Elaboración	11
3.4.4.1.	Los Cocteles Batidos	11
3.4.4.2.	Los Cocteles Refrescados	11
3.4.4.3.	Los Cocteles Directos	12
3.4.5.	Partes de un Coctel	12
3.4.6.	Decoración	13
3.4.6.1.	Diferencias entre ornamento, adorno y decoración de cócteles	13
3.5.	Extractos	14



3.5.1. Métodos de extracción	14
3.5.1.1. Maceración	14
3.5.1.2. Tipos de Maceración	15
3.5.1.2.1. Maceración en frío	15
3.5.1.2.2. Maceración con Calor	16
3.5.1.2.3. Maceración Alcohólica	16
3.5.1.3. Percolación o lixiviación	16
3.6. Alcohol para Bebidas Alcohólicas	17
3.7. Evaluación sensorial	17
3.7.1. Sentidos	17
3.7.2. El olor	18
3.7.3. El aroma	18
3.7.4. El gusto	18
3.7.5. El sabor	19
3.7.6. La textura	20
3.8. Fundamentación Legal	20
<b>IV. HIPÓTESIS</b>	<b>24</b>
<b>V. METODOLOGÍA</b>	<b>26</b>
A. Localización y temporalización	26
B. Variables	26
1. Identificación	26
2. Definición	26
3. Operacionalización	28
C. Tipo y Diseño de la Investigación	29
1. Tipo de investigación	29
D. Objeto de Estudio	29
E. Descripción de procedimientos	29
1. Extracto de pétalos de rosa	29
2. Análisis fisicoquímico y microbiológico	30
3. Formulación de los cocteles	30
4. Test de Evaluación Sensorial	30
<b>VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b>	<b>31</b>

1. Obtención del extracto de pétalos de rosa	31
2. Análisis fisicoquímico y microbiológico	32
3. Formulación de Cocteles	33
4. Encuestas	34
A. PROPUESTA DE LA PRESENTACIÓN DE UN RECETARIO MIXIOLÓGICO CON EXTRACTO DE PÉTALOS DE ROSA.	40
1. Datos Informativos	40
2. Antecedentes de la Propuesta	41
3. Objetivo General	41
<b>VII. CONCLUSIONES</b>	<b>53</b>
<b>VIII. RECOMENDACIONES</b>	<b>54</b>
<b>IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS</b>	<b>55</b>
<b>X. ANEXOS</b>	<b>57</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla N° 1</b>	Requisitos de los licores de frutas	22
<b>Tabla N° 2</b>	Análisis físico-químico - microbiológico del extracto de pétalos	32
<b>Tabla N° 3</b>	Evaluación Sensorial del Aroma	34
<b>Tabla N° 4</b>	Evaluación Sensorial de la Textura	35
<b>Tabla N° 5</b>	Evaluación Sensorial del Sabor	36
<b>Tabla N° 6</b>	Evaluación Sensorial del Color	37
<b>Tabla N° 7</b>	Grado de Aceptabilidad	38
<b>Tabla N° 8</b>	Receta Estándar Coctel Rosa Silvestre	41
<b>Tabla N° 9</b>	Receta Estándar Coctel Toronja Ice	43
<b>Tabla N° 10</b>	Receta Estándar Coctel Green Rose	43
<b>Tabla N° 11</b>	Receta Estándar Coctel Ecuaton	44
<b>Tabla N° 12</b>	Receta Estándar Coctel Sueños Rosas	45
<b>Tabla N° 13</b>	Receta Estándar Coctel Latin Beauty	46
<b>Tabla N° 14</b>	Receta Estándar Coctel Red Sensation	47
<b>Tabla N° 15</b>	Receta Estándar Coctel Sweet Sensation	48
<b>Tabla N° 16</b>	Receta Estándar Coctel Michelada	49
<b>Tabla N° 17</b>	Receta Estándar Coctel Caipiriña	50
<b>Tabla N° 18</b>	Receta Estándar Coctel Espíritu Libre	51
<b>Tabla N° 19</b>	Receta Estándar Coctel de Rosas	52

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico N° 1</b>	Aroma	34
<b>Gráfico N° 2</b>	Textura	35
<b>Gráfico N° 3</b>	Sabor	36
<b>Gráfico N° 4</b>	Color	37
<b>Gráfico N° 5</b>	Grado de Aceptabilidad	39

## **I. INTRODUCCIÒN**

Las rosas aportan matices de frescura, calidez, sabores inusuales, no cabe duda que sus llamativos colores hacen de la nueva gastronomía algo muy atractivo, se debe tomar en cuenta que no cualquier rosa sirve para aderezar nuestros platos.

Las rosa es un producto muy representativo que se cosecha en algunos países, uno de ellos es Ecuador que es considerado como la tierra de las más bellas rosas de exportación, por sus colores tan profundos, pero que simplemente son utilizados para la elaboración de perfumes, jabones, esencias, cremas y decoraciones.

También es uno de los pioneros en la producción de rosas orgánicas, que al igual que las plantas tiernas están causando furor en la alta cocina de los mejores restaurantes del mundo, uno de ellos fue el Bulli que por las tendencias vanguardistas incluyó rosas ecuatorianas en sus platos delicados y exquisitos.

Ecuador no es muy conocido por el consumo de rosas a pesar de ser uno de los principales productores, como si sucede en otros países de Europa. La falta de investigación e innovación gastronómica es una de las causas por las que nuestro país no goza de un lugar muy importante a nivel mundial.

Una rosa puede comerse sin mezclarse con otros alimentos, aunque su sabor depende de las emociones que despierten en cada persona y cuanto más perfumada sea mejor.

La presente investigación se realizó con el fin de darle un nuevo uso a las rosas, como fue la elaboración de cocteles, experimento novedoso de gusto para aquellos que las ven como un adorno más, siendo la utilización de las rosas orgánicas un aporte muy significativo en la Gastronomía ecuatoriana, con lo que se dará un valor agregado a la producción de estas flores atrayendo al sector turístico y al desarrollo de nuevos mercados de consumidores.

## **II. OBJETIVOS**

### **A. OBJETIVO GENERAL**

- Utilizar los pétalos de rosa en la elaboración de cocteles con alcohol.

### **B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Obtener el extracto de los pétalos de rosa.
- Efectuar un análisis fisicoquímico y microbiológico del extracto de pétalos de rosa.
- Definir la formulación de los cocteles, con el extracto de pétalos de rosa en diferentes porcentajes.
- Realizar un test de aceptabilidad de los cocteles.

### **III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

#### **3.1. Generalidades de las Flores**

Las flores aportan matices de frescura y sabores inusuales, y no cabe duda de que sus llamativos colores hacen de un plato algo muy atractivo. Rosas, violetas, lavanda, caléndulas o pensamientos, se han cultivado además de por su belleza, por su aroma y sabor.

Hay que asegurarse de que no han sido tratadas con pesticidas. No sirven por tanto flores de floristería, o similares. Pero podemos cultivarlas nosotros mismos comprándolas y manteniéndolas sin consumir 2-3 meses, hasta eliminar todo rastro de insecticida (que no volveremos a aplicar); o comprarlas en lugares específicos que suministren a restaurantes, o incluso en el mismísimo Corte Inglés. Y sobre todo no hay que olvidar que plantas como la dedalera, el acónito y la hiedra son *venenosas*.<sup>(1)</sup>

#### **3.2. La Rosa**

La palabra rosa proviene del griego “rhódon” significando algo fragante, de allí pasó al latín como rosa y luego al español. Es la flor del rosal, un arbusto de alrededor de 3 metros de altura, algunos trepadores, que cuenta con una amplia variedad de especies (más de cien) de diferentes tamaños y tonos.

Cuando se obsequian rosas, se dice que las rosas blancas simbolizan la pureza, las rojas la pasión, las de tono rosado la ternura, las anaranjadas expresan deseo; y las amarillas la felicidad. Estos significados son importantes a la hora de regalar estas exquisitas flores, de acuerdo a la ocasión.

La utilidad de las rosas es como ornamento, para fabricar perfumes y aceites esenciales y en las actividades culinarias. Requiere poda en los meses invernales y florece casi todo el resto del año. <sup>(2)</sup>

### **3.2.1. Historia**

Evidentemente, ya desde la antigüedad, el cultivo de rosales estaba muy difundido, ya sea como plantas ornamentales como también para provecho de sus propiedades medicinales y aromáticas (perfumería y cosmética). Los primeros datos de su utilización ornamental se remontan a Creta (siglo XVII a. C.). La rosa era considerada como símbolo de belleza por babilonios, sirios, egipcios, romanos y griegos.

En Egipto y Grecia tuvo una especial relevancia, y mucho más en Roma. Los romanos cultivaron la rosa intensamente, siendo utilizados sus pétalos para ornamento, así como la planta en los jardines en una zona denominada Rosetum. Tras la Edad Media, donde su cultivo se restringió a Monasterios, vuelve a surgir la pasión por el cultivo del Rosal. Un ejemplo de esta pasión fue la emperatriz Josefina que a partir de 1802 en su Palacio de la Malmaison llegó a poseer una colección de 650 rosales.

A fines de 1700, fue introducida en Europa, *R. semperflorens*, conocida como Rosa de Bengala, con flores pequeñas agrupadas. Para el comienzo de 1800, fue introducida en Europa, *R. indica* var. *fragans*, conocida con el nombre de Rosa de Té, originaria de la China (conocida también como *R. chinensis*).

La era moderna de las rosas se inicia a partir de 1867 con la creación del primer ejemplar Híbrido de Té por el productor francés Guillot, quien la llamó: "La



France" El invento surgió por casualidad, cuando Guillot estaba intentando mejorar una rosa naranja. El resultado fue una flor muy olorosa y con una larga floración, distinta en tamaño y características a las rosas que había hasta entonces. La rosa de té original, anterior a la creación de los híbridos que sucedieron a la invención de Guillot de Francia, era más pequeña, casi sin olor y se producía en una escasa paleta cromática: blanco, rosa y rojo.

Durante el siglo XIX empiezan a llegar variedades del extremo oriente, donde su cultivo fue también muy relevante por los antiguos jardineros chinos (existen datos del cultivo de rosales 3000 a. C.). Con ellos llegan los colores amarillos. <sup>(3)</sup>

### **3.2.2. Taxonomía y Morfología**

Perteneciente a la familia *Rosaceae*, cuyo nombre científico es *Rosa híbrida de té*.

Actualmente, las variedades comerciales de rosa son híbridos de especies de rosa desaparecidas. Para flor cortada se utilizan los tipos de té híbrida y en menor medida los de floribunda. Los primeros presentan largos tallos y atractivas flores dispuestas individualmente o con algunos capullos laterales, de tamaño mediano o grande y numerosos pétalos que forman un cono central visible.

Los rosales floribunda presentan flores en racimos, de las cuales algunas pueden abrirse simultáneamente. Las flores se presentan en una amplia gama de colores: rojo, blanco, rosa, amarillo, lavanda, etc., con diversos matices y sombras.

Éstas nacen en tallos espinosos y verticales. Son en general plantas bastante rústicas que pueden admitir casi cualquier tipo de suelo siempre y cuando no se den condiciones extremas. Requieren poda para su mejor formación y floración.

(4)

### **3.2.3. Propiedades Terapéuticas de las Rosas**

Los pétalos de rosa son un laxante muy suave. Por vía externa se utiliza para hacer gárgaras, cremas, pomadas, baños aculares, preparaciones de colirios etc. Los pétalos de rosa también se pueden utilizar como complementos de recetas ya que da un sabor agradable.

En los casos de conjuntivitis se utiliza junto a la flor de eufrasia y la flor de manzanilla aplicada en forma de compresas en los ojos o colirios. Existen en el mercado muchos productos naturales elaborados con rosas o agua de rosas. <sup>(5)</sup>

### **3.3. La Coctelería**

La coctelería es el estudio de la relación entre las bebidas, las frutas, las flores, las hierbas, los helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación. Los procesos de preparación son: Construidos (directos), Efervescencia, Flambeado (Flambé), Licuados, Mixeados, Macerados, Removidos.

Todo esto con el estudio socio-cultural de cada país, debido a que los ingredientes, la sociedad y su cultura cambian la forma de pensar y por consiguiente el gusto.

Uno de los estudios socio-culturales en la coctelería es la preferencia de bebidas entre hombres y mujeres: las mujeres prefieren los cócteles más dulces y con copas más delicadas, por este motivo prefieren los cócteles efervescentes, licuados o estilo martinis.

Los hombres, por el contrario, prefieren los cócteles secos, fuertes o ácidos y en copas muy masculinas (con formas rectas o circulares, mas no ovaladas), son amantes de los cócteles contruidos y mixeados. La coincidencia de ambos se encuentra en los cócteles macerados (mojito, caipirina, caipirosca o los mix de Johnnie Walker). <sup>(6)</sup>

### **3.4. El Coctel**

El término castellano "cóctel" viene del inglés "Cocktail", que significa literalmente "Cola de gallo". Existen varias teorías que explican este extraño nombre. Quizá la más interesante sea aquella que señala que hacia el siglo pasado las bebidas eran adornadas con hojas y verduras de diferentes colores que a la vista recordaban la cola de un gallo. En todo caso, hoy en día el emblema de la Coctelería Internacional es la cola de un gallo que muestra los colores del arco iris. <sup>(7)</sup>

#### **3.4.1. Origen e Historia**

El origen del coctel está perdido en el tiempo y en infinitos bares y tabernas de innumerables puertos del mundo. Como tantas otras cosas, de ese escenario algo tenebroso y no demasiado refinado, se fue difundiendo hasta llegar a los bares y restaurantes más glamorosos de las ciudades más importantes de todo el mundo.

Su mayor difusión, hasta convertirse en bebida de moda, fue en los Estados Unidos de Norteamérica, donde inclusive en la época de “la ley seca” siguió sobreviviendo en la clandestinidad. Levantada la prohibición, la presencia del coctel se afirmó con extraordinario éxito, especialmente en las barras de los grandes hoteles internacionales.

Se sabe poco sobre el origen de los cócteles, a veces sólo hay leyendas que nos remiten a los primeros tiempos de los cócteles. Muchas de estas leyendas se conservan en las tabernas centroamericanas y caribeñas.

Una de ellas nos cuenta que después de una pelea de gallos (pasatiempo popular en Centroamérica como en el Perú), se acostumbraba tomar un trago a la salud del vencedor. Para ello se decía en inglés: “Let us have a drink on the Cock-Tail”, que se puede traducir como: "Brindemos un trago por la cola del gallo". <sup>(8)</sup>

### **3.4.2. Clasificación por Categorías**

#### **3.4.2.1. Cocteles Aperitivos**

Combinados en cuya composición entran bebidas aperitivas. Con estos cócteles se pretende despertar el apetito, y se consumen normalmente antes de la degustación de algún alimento. Ejemplo: El Sidecar.

#### **3.4.2.2. Cocteles Refrescantes**

Combinados con ingredientes que tienden a calmar la sed. Se emplean por lo general bebidas gaseosas, aguas minerales o tónicas, soda, jugos de frutas, etc. Ejemplo: Gin Fizz.

### **3.4.2.3. Cocteles Digestivos**

Combinados que en su composición llevan bebidas destinadas a facilitar la digestión de los alimentos. Los más comunes son el Cognac, Benedictine, Cointreau, White Spider, etc.

### **3.4.2.4. Cocteles Nutritivos**

Combinados que en su composición llevan bebidas que contienen, vitaminas, tales como la leche, la crema de cacao, algarrobo , etc. Su consumo deberá hacerse en horas de la mañana; ejemplo, Algarrobina, pisco flip, brandy Egnogg.

### **3.4.3. Clasificación por su Volumen**

Por el Volumen de sus componentes, los cócteles se clasifican en:

- Coctel corto: Volumen de 7-10 cl. (70-100 ml.)
- Trago mediano: Volumen de 11-20 cl. (110-200 ml.)
- Trago largo: Volumen de 21-30 cl. (210-300 ml.)

#### **3.4.3.1. El Cóctel o Trago Corto**

Es comúnmente subdividido en: Coctel pre-dinner, o Aperitivo, Coctel after-dinner o Digestivo.

Ejemplos: Pisco Sour, Coctel de Algarrobina, Manhattan, Sidecar, RustyNail, B & B, etc.

### **3.4.3.2. El Cóctel o Trago mediano**

Se prepara por lo general en vasos High Ball, copas para coctel doble, copas flauta, y en algunos casos vasos Old Fashioned (cuando el trago es "en las rocas"). Algunos tragos que encajan como ejemplos son el Negroni, Old Fashioned, americano, etc.

### **3.4.3.3. El Cóctel o Trago Largo**

Es normalmente un trago pensado para calmar la sed. Se sirven en gran variedad de vasos.

Ejemplos: Singapore Sling, Pisco Collins, Cuba Libre, etc. <sup>(9)</sup>

## **3.4.4. Métodos de Elaboración**

### **3.4.4.1. Los Cocteles Batidos**

Son aquellos que en su contenido llevan cremas, huevo, jugos u otros ingredientes similares y hacen uso de coctelera, batidora y/o licuadora. Se licúan aquellos que contengan pulpa de fruta o hielo frozen. Un ejemplo clásico es el Pisco Sour.

### **3.4.4.2. Los Cocteles Refrescados**

Son por lo general aquellos que están compuestos por dos o tres ingredientes con un aguardiente o aperitivo.

Nótese que hablamos de aquellos ingredientes que no son cremosos. Un caso típico es el del Manhattan. Se utiliza el Vaso Mezclador.

### 3.4.4.3. Los Cocteles Directos

Son los que se preparan en el mismo recipiente, vaso o copa, en que se sirven. El ejemplo típico es el Tom Collins. Otros tipos de cocteles relativamente poco conocidos en nuestro medio son los Cócteles Calientes, en los que entra una bebida caliente (Agua o leche por lo general), tales como el Grog, el Royal Coffee, el IrishCoffee, etc.

Los llamados Cocteles Exóticos no tienen una forma específica de ser preparados, casi siempre son exclusividades de ciertos establecimientos. Los Cócteles sin alcohol tampoco poseen una forma especial de ser preparados, pudiendo ser Batidos, Refrescados o Directos, su única condición es no poseer ningún tipo de bebida alcohólica en su composición. <sup>(10)</sup>

### 3.4.5. Partes de un Coctel

Un cóctel se compone en esencia de tres partes:

- **Base:** alcohol principal y licores que le acompañen en proporciones importantes.
- **Mixer:** normalmente es un elemento no alcohólico que utilizamos para disminuir la carga (concentración) de alcohol, modificar su sabor y, en algunos casos, decorar. Habitualmente los mixers serán zumos, refrescos, jarabes, etc.
- **Decoración:** usaremos siempre frutas que guarden coherencia con los ingredientes de la receta, salvo petición expresa de ésta, como algo excepcional. Evitaremos cosas como sombrillitas, guacamayas, luces de bengala, juguetitos, etc. <sup>(11)</sup>

### 3.4.6. Decoración

La decoración de los cócteles debe ser estimulante y atractiva, jamás extravagante. En general los cócteles refrescantes con base en frutas permiten más elementos decorativos que los otros tipos de bebidas.

Se recomienda disponer siempre de cerezas marrasquino, aceitunas, guindas, limones, naranjas y otras frutas de temporada. En cambio, las manzanas, peras y bananos son productos oxidantes y requieren de rápida manipulación para evitar que se oscurezcan; para minimizar este efecto es necesario humedecerlas con un poco de zumo de limón.

#### 3.4.6.1. Diferencias entre ornamento, adorno y decoración de cócteles

- **Ornamento:** el ornamento se trata de un adorno que se le puede aplicar a un cóctel, pero que influye directamente en el sabor de éste. Teniendo como ejemplo las gotas de amargo de angostura que se aplica sobre un Pisco Sour.
- **Adorno:** es el detalle con el que se presenta un cóctel, a pesar de ser comestible no influye en absoluto en el sabor del mismo. Como por ejemplo la rodaja de limón al borde de la copa de una Caipirinha.
- **Decoración:** es un adorno no comestible usado para la coctelería, que no influye en el sabor del cóctel; siendo utilizado como elemento estético o para alguna función específica. Por ejemplo las cañitas y demás que llevan algunas bebidas como el tequila sunrise. <sup>(12)</sup>



### **3.5. Extractos**

Son productos vivos, que se someten a procesos de transformación biológica, como: fermentación, decocción, infusión y maceración, para poder obtener de ellas sustancias útiles.

#### **3.5.1. Métodos de extracción**

La extracción sólido-líquido es una operación que está presente prácticamente en todos los procesos tecnológicos relacionados con la industria química y médico-farmacéutica; dentro de ésta, los métodos de extracción por maceración y la percolación o lixiviación son los más utilizados <sup>(13)</sup>.

##### **3.5.1.1. Maceración**

Es un proceso de extracción sólido-líquido. El producto sólido (materia prima) posee una serie de compuestos solubles en el líquido extractante que son los que se pretende extraer.

En general en la industria química se suele hablar de extracciones, mientras que cuando se trata de alimentos, hierbas y otros productos para consumo humano se emplea el término maceración. En este caso el agente extractante (la fase líquida) suele ser agua, pero también se emplean otros líquidos como vinagre, jugos, alcoholes o aceites aderezados con diversos ingredientes que modificarán las propiedades de extracción del medio líquido.

A veces el producto obtenido es el extracto propiamente dicho y otras el sólido sin los citados compuestos o incluso ambas partes, por ejemplo si extraemos cafeína del café, podemos emplear el café descafeinado para hacer una infusión tradicional y la cafeína para la confección de refrescos u otros usos.

La naturaleza de los compuestos extraídos depende de la materia prima empleada así como del líquido de maceración. En los casos en que se utilice el producto extraído se suele emplear una etapa de secado bien al sol, con calor o incluso una liofilización.

En herboristería, es decir el arte en el cual se utilizan las plantas medicinales y hierbas para curar o preparar diversos productos, se utiliza mucho este método.

(14)

### **3.5.1.2. Tipos de Maceración**

#### **3.5.1.2.1. Maceración en frío**

Consiste en sumergir el producto a macerar en un líquido y dejarlo una determinada cantidad de tiempo, para transmitir al líquido características del producto macerado. Los productos a macerar son varios, y en la gastronomía se puede destacar la infusión de especies varias en aceite de oliva virgen extra, concediendo a estos últimos aromas y paladares propios de las especies maceradas. Son especialmente recomendados para ensaladas y platos fríos.

También se podrá añadir a un recipiente con la menor cantidad de agua posible, sólo lo suficiente como para cubrir totalmente lo que se desea macerar. Esto se hace por un lapso más o menos largo, dependiendo de lo que se vaya a macerar.

La ventaja de la maceración en frío consiste en que al ser sólo con agua se logran extraer todas las propiedades de lo que se macera, es decir, toda su esencia sin alterarla en lo más mínimo.<sup>(15)</sup>

#### **3.5.1.2.2. Maceración con Calor**

El proceso a ejecutar en este tipo de maceración es el mismo que en la maceración en frío, sólo que en este caso puede variar el medio por el cual se logra la maceración. El tiempo que se desea macerar varía mucho de la maceración en frío ya que al utilizar calor se acelera el proceso tomando como referencia que 3 meses de maceración en frío, es igual a 2 semanas en maceración con calor, esto es en el caso de las plantas y hierbas medicinales.

La desventaja de la maceración en calor es que no logra extraer totalmente pura la esencia del producto a macerar, ya que siempre quema o destruye alguna pequeña parte de esta (muchas veces se trata de compuestos termolábiles).

Pero muchas veces, para acortar más los tiempos de extracción y que las sustancias pasen el menor tiempo posible a elevadas temperaturas, se hacen extracciones con corriente de vapor. <sup>(15)</sup>

#### **3.5.1.2.3. Maceración Alcohólica**

Es el proceso en el cual la maceración se la realiza con alcohol, este proceso puede alargarse desde varias semanas a varios meses y a veces hasta años. Una vez macerado el producto debe colocarse y guardarse en un recipiente opaco. <sup>(15)</sup>

#### **3.5.1.3. Percolación o lixiviación**

El material crudo previamente triturado se pone en contacto con cantidad suficiente de solvente de forma tal que el solvente cubra la capa de sólido en el tanque percolador.

El solvente se renueva de modo continuo manteniéndose un gradiente de concentración, el disolvente puro desplaza al que contiene la sustancia extraída sin ser necesario aplicar presión. La droga residual es prensada y el fluido obtenido es combinado con el percolado para concentrar el extracto <sup>(16)</sup>.

### **3.6. Alcohol para Bebidas Alcohólicas**

Se entiende como tal, el alcohol etílico rectificado apto para el consumo humano, también puede denominarse alcohol potable. <sup>(17)</sup>

### **3.7. Evaluación sensorial**

La evaluación sensorial es el análisis de alimentos y otros materiales por medio de los sentidos. La palabra sensorial se deriva del latín sensus, que quiere decir sentido.

La evaluación sensorial es una técnica de medición y análisis tan importante como los métodos químicos, físicos, microbiológicos, etc. Este tipo de análisis tiene la ventaja de que la persona que efectúa las mediciones lleva consigo sus propios instrumentos de análisis, o sea, sus cinco sentidos.

#### **3.7.1. Sentidos**

Proceso fisiológico de recepción y reconocimiento de sensaciones y estímulos que se produce a través de la vista, el oído, el olfato, el gusto, y el tacto, o la situación de su propio cuerpo.

El sistema sensitivo del ser humano es una gran herramienta para el control de calidad de los productos de diversas industrias. En la industria alimentaria la vista, el olfato, el gusto y el oído son elementos idóneos para determinar el color,

olor, aroma, gusto, sabor y la textura quienes aportan al buen aspecto y calidad al alimento que le dan sus propias características con los que los podemos identificar y con los cuales podemos hacer un discernimiento de los mismos.

### **3.7.2. El olor**

Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos; dicha propiedad en la mayoría de las sustancias olorosas es diferente para cada una. En la evaluación de olor es muy importante que no haya contaminación de un olor con otro, por tanto los alimentos que van a ser evaluados deberán mantenerse en recipientes herméticamente cerrados.

### **3.7.3. El aroma**

Consiste en la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento después de haberse puesto en la boca. El aroma es el principal componente del sabor de los alimentos, es por eso que cuando tenemos gripe o resfriado el aroma no es detectado y algunos alimentos sabrán a lo mismo.

### **3.7.4. El gusto**

El gusto o sabor básico de un alimento puede ser ácido, dulce, salado, amargo, o bien puede haber una combinación de dos o más de estos. Esta propiedad es detectada por la lengua. Hay personas que pueden percibir con mucha agudeza un determinado gusto, pero para otros su percepción es pobre o nula; por lo cual es necesario determinar que sabores básicos puede detectar cada juez para poder participar en la prueba.

### 3.7.5. El sabor

Esta propiedad de los alimentos es muy compleja, ya que combina tres propiedades: olor, aroma, y gusto; por lo tanto su medición y apreciación son más complejas que las de cada propiedad por separado. El sabor es lo que diferencia un alimento de otro, ya que si se prueba un alimento con los ojos cerrados y la nariz tapada, solamente se podrá juzgar si es dulce, salado, amargo o ácido. En cambio, en cuanto se perciba el olor, se podrá decir de qué alimento se trata.

El sabor es una propiedad química, ya que involucra la detección de estímulos disueltos en agua aceite o saliva por las papilas gustativas, localizadas en la superficie de la lengua, así como en la mucosa del paladar y el área de la garganta. Estas papilas se dividen en 4 grupos, cada uno sensible a los cuatro sabores o gustos:

- **PAPILASIFORMES:** Localizadas en la punta de la lengua sensible al sabor dulce.
- **FUNGIFORMES:** Localizada en los laterales inferiores de la lengua, detectan el sabor salado.
- **CORALIFORMES:** Localizadas en los laterales posteriores de la lengua, sensible al sabor ácido.
- **CALICIFORMES:** Localizadas en la parte posterior de la cavidad bucal detectan sabor amargo.

Por ello es importante en la evaluación de sabor la lengua del juez esté en buenas condiciones, además que no tenga problemas con su nariz y garganta. Los jueces no deben ponerse perfume antes de participar en las degustaciones, ya que el olor del perfume puede interferir con el sabor de las muestras.

### **3.7.6. La textura**

Es la propiedad de los alimentos apreciada por los sentidos del tacto, la vista y el oído; se manifiesta cuando el alimento sufre una deformación.

La textura no puede ser percibida si el alimento no ha sido deformado; es decir, por medio del tacto podemos decir, por ejemplo si el alimento está duro o blando al hacer presión sobre él. Al morderse una fruta, más atributos de textura empezarán a manifestarse como el crujido, detectado por el oído y al masticarse, el contacto de la parte interna con las mejillas, así como con la lengua, las encías y el paladar nos permitirán decir de la fruta si presenta fibrosidad, granulosidad, etc. <sup>(18)</sup>

### **3.8. Fundamentación Legal**

El tema de investigación se basó en el cumplimiento de la Norma Ecuatoriana INEN1 932 para licores.

#### **Objetivo**

1.1 Esta norma establece los requisitos que debe cumplir los licores de frutas para considerarse aptos para el consumo humano.

#### **Definiciones**

2.1 **Licor.** Es una bebida alcohólica obtenida por maceración y/o destilación de frutas con o sin otras sustancias vegetales y/o por adición de extractos con alcohol etílico rectificado, extraneutro o agua ardiente de caña rectificado, pudiendo edulcorarse o no con azúcares o mieles y colorearse o no con caramelo o sustancia naturales de uso permitido.

### **Disposiciones Generales**

3.1 Los licores de frutas pueden adicionarse con sustancias aromáticas y/o edulcorantes de uso permitido.

3.2 Los licores de frutas no deben tener sustancias empleadas comúnmente como desnaturizantes de alcoholes ni ácidos minerales u orgánicos extraños a la composición normal del producto.

3.3 Los licores de frutas no deben contener esencias que no sean los extractos naturales de frutas maceradas y/o destiladas.

3.4 Los licores de frutas no deben contener extractos, mezclas aromáticas, materias colorantes, edulcorantes artificiales ni sustancias conservadoras de uso permitido.

3.5 El agua utilizada para hidratar el producto hasta los niveles establecidos en la tabla 1 de ser potable (según Norma INEN 1 108). También podrá ser destilada, desionizada o desmineralizada.

### **Requisitos**



4.1 Pueden ser del color natural característico de las frutas, reforzados con caramelo de sacarosa y/o colorantes permitidos.

4.2 Las características organolépticas deben ser de las frutas utilizadas en el proceso.

4.3 Los licores de frutas deben cumplir con los requisitos establecidos en:

**Tabla N° 1** Requisitos de los licores de frutas

<b>REQUISITOS</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>
Grado Alcohólico a 15 <sup>o</sup> C.	GL	15	45	INEN 340
Acidez total, como ácido acético.	*	-	40	INEN 341
Esteres, como acetato de etilo.	*	-	30	INEN 342
Aldehídos, como etanal.	*	-	10	INEN 343
Furfural	*	-	1,0	INEN 344
Alcoholes superiores.	*	-	150	INEN 345
Metanol	*	-	10	INEN 347

## **Inspección**

5.1 El muestreo debe realizarse de acuerdo a la Norma INEN 339.

5.2 En la muestra extraída se efectuará los ensayos indicados en el numeral 4 de esta norma.

5.3 Si la muestra ensayada no cumple con uno o más requisitos establecidos en el numeral 5 de esta norma, se extraerá una nueva muestra, se repetirán los ensayos.

5.4 Si alguno de los ensayos repetidos no cumplieran con los requisitos establecidos, rechazarán el lote correspondiente.

## **Envasado y Rotulado**

### **6.1 Envasado**

6.1.1 Los licores de frutas deben envasarse en botellas de vidrio, cerámica u otros de uso autorizado para bebidas alcohólicas de forma, color, dimensiones y capacidad, que establecerán en las normas correspondientes.

6.1.2 Los envases deben estar perfectamente limpios antes del llenado.

6.1.3 Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa y sellado, de manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto.

6.1.4 El espacio libre debe estar comprendido entre el 2 y 5% del volumen del envase comercial (ver INEN 359).

### **6.2 Rotulado**

6.2.1 En todos los envases deben constar, con caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

- a) razón social de la empresa con personería jurídica o nombre del fabricante,
- b) denominación del producto: Licor de frutas o Licor de..., especificando las frutas utilizadas,
- c) contenido neto, en centímetros cúbicos o litros,

d) grado alcohólico del producto, expresado en grados GAY LUSSAC (° GL)

e) norma INEN de referencia,

f) número de Registro Sanitario,

g) número de lote,

h) leyenda “Industria Ecuatoriana”,

i) dirección domiciliaria del fabricante, ciudad y país; y

j) las demás especificaciones exigidas por la ley.

6.2.2 No debe tener leyendas de significado ambiguo ni descripción de las características del producto que no pueda comprobarse debidamente.

6.3. La comercialización de este producto cumplirá con lo dispuesto en las Regulaciones y Resoluciones dictadas con sujeción a la Ley de Pesas y Medidas.

#### **IV. HIPÓTESIS**

La utilización del extracto de pétalos de rosa influye significativamente en el sabor de cócteles con alcohol.

## V. METODOLOGÍA

### A. Localización y temporalización

La presente investigación se llevó a cabo en los Laboratorios de la Cocina Experimental, en la Escuela de Gastronomía, Facultad de Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, en un tiempo de un año y seis meses.

### B. Variables

#### 1. Identificación

##### **Variable Independiente**

- Extracto de pétalos de rosa

##### **Variable Dependiente**

- Análisis Físicoquímico
- Análisis Microbiológico
- Test de Aceptabilidad

#### 2. Definición

**Extracto de pétalos de rosa.** Es una sustancia obtenida por extracción de una materia prima, usando un solvente como el alcohol etílico.

**Análisis Físicoquímico.** Se utilizan las interacciones energía-materia para efectuar la cuantificación y cualificación.

**Análisis Microbiológico.** Define la aceptabilidad de un producto y/o ingrediente alimentario en base a la presencia o ausencia, o el número de microorganismos (y/o sus toxinas) por unidad de masa, volumen, área o lote.

**Test de Evaluación Sensorial.** Método de comprobación, durante la concepción de un producto, para ver si la propia idea satisface ciertas expectativas del consumidor objetivo.

### 3. Operacionalización

VARIABLE	CATEGORÍA/ESCALA	INDICADOR
Extracto de pétalos de rosa	Tiempo de Maceración	Días Semanas Meses
Análisis Fisicoquímico	Color Turbiedad PH Grado Alcohólico Acidez Esteres Aldehidos Furfural Alcoholes Superiores Metanol	Pt-Co NTU 1-14 Grados Gaylunsac Ácido acético Acetato etilo Etanal cm <sup>3</sup> /100cm alcohol cm <sup>3</sup> /100cm alcohol cm <sup>3</sup> /100cm alcohol absoluto
Análisis Microbiológico	Aerobios Mesófilos Colibacilos totales	UFC/ml UFC/ml
Test de Evaluación Sensorial	Aroma  Textura  Sabor  Color  Aceptabilidad	Afrutado Alcohólico Especiado  Blanda Espesa Líquida  Amargo Dulce Poco Dulce Ácido  Claro Turbio Poco Turbio  Me disgusta mucho No me gusta o me disgusta Ni me gusta ni me disgusta Me gusta Me gusta mucho

## **C. Tipo y Diseño de la Investigación**

### **1. Tipo de investigación**

La investigación fue de tipo **experimental**, de carácter **transversal**.

## **D. Objeto de Estudio**

Para la fase de investigación se tomó 1 kilo de pétalos de rosa de cinco colores diferentes. La cual fue seleccionada previamente, asegurándonos de que sean orgánicos, comprobando su calidad.

## **E. Descripción de procedimientos**

### **1. Extracto de pétalos de rosa**

- **Adquisición de los pétalos de rosa orgánicas**

Se adquirió los pétalos de rosa orgánica en la Florícola Nevado Roses, en el Cantón Salcedo en la Provincia de Cotopaxi.

- **Inspección de la materia prima**

Se seleccionó los pétalos de rosa, que cumplieron con las características adecuadas, es decir orgánicas, naturales y frescas. (ANEXO 1)

- **Obtención del extracto**

Para la obtención del extracto de los pétalos de rosa, se aplicó el método de maceración alcohólica, para lo cual se introdujo 1 kg de pétalos de rosa de cinco colores diferentes rojos, amarillos, verdes, rosados y blancos en botellas grandes de vidrio.



Luego se añadió 2 litros de alcohol etílico rectificado de 96 grados alcohólicos, se tapó con un corcho para su posterior maceración. Se realizó una inspección por mes para observar tanto las características organolépticas por un tiempo aproximado de cinco meses. (ANEXO 2)

## **2. Análisis fisicoquímico y microbiológico**

Se hizo los respectivos análisis en el Laboratorio La Casa del Químico en la ciudad de Ambato, para lo cual se envió un litro de extracto de color amarillo. (ANEXO 3)

## **3. Formulación de los cocteles**

- **Dosificación de cocteles con extracto de pétalos**

Se elaboró en proporciones de  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$ , 1 onzas de extracto de rosas rojas y amarillas más jugo de frutas, al lograr una dosificación adecuada se combinó con otros ingredientes como: granadina, curazao, licor de café, obteniendo así nuevas preparaciones de cocteles. (ANEXO 4).

## **4. Test de Evaluación Sensorial**

- **Degustaciones**

Se aplicó el test de aceptabilidad de los cócteles elaborados con extracto de pétalos de rosa, con alumnos de séptimo semestre y profesores de la Escuela de Gastronomía, Facultad de Salud Pública de la ESPOCH, con un total de 30 encuestados. (ANEXO 5)

## **VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **1. Obtención del extracto de pétalos de rosa**

Los extractos obtenidos presentaron las siguientes características:

En el primer mes se observó que los cinco extractos fueron de color transparente, olor alcohólico en todos los macerados.

En el segundo mes en los extractos se presentó un cambio en cuanto al color como; rojas-rosa pálido, amarillas-amarillo pálido, rosadas-blanco transparente, verdes-amarillo pálido, blancas-blanco transparente, olor alcohólico.

El tercer mes los extractos conservaron su color, pero su olor fue ligeramente a rosas.

En el cuarto mes el color de los extractos fueron; rojas-rojo, amarillas-amarillo, rosadas-amarillo bajo, verdes-verde amarillo, blancas-blanco transparente, olor a rosas.

Los extractos finales obtenidos en el último mes fueron, rojas-rojo intenso, amarillas-amarillo intenso, rosadas-amarillo bajo, verdes-verde amarillento, blancas-blanco transparente, con un sabor y olor característico a rosas.

De los cinco extractos obtenidos se eligieron dos, para la elaboración de los cocteles por su color y aroma intenso.

## 2. Análisis fisicoquímico y microbiológico

**Tabla N° 2** Análisis físico-químico - microbiológico del extracto de pétalos de color amarillo

PARÁMETROS	UNIDAD	NORMAS DE PROCEDIMIENTO POR ANÁLISIS	NORMA INEN 1 932 VALORES PERMITIDOS		RESULTADOS
			Mín.	Máx.	
<b>PH</b>					6.3
<b>Color</b>	Pt-Co				800
<b>Olor</b>					Balsámico
<b>Turbiedad</b>	NTU				18.9
<b>Grado Alcohólico</b>	15°C G.L.	INEN340	15	45	18
<b>Acidez Total</b>	Ac. Acético	INEN341	-	15	0.97
<b>Esteres</b>	Acetato Etilo	INEN342	-	5	0.8
<b>Aldehídos</b>	Etanal	INEN343	-	2	0.23
<b>Furfural</b>		INEN344	-	0,5	0
<b>Alcoholes Superiores</b>		INEN345	-	5	0.15
<b>Metanol</b>		INEN347	-	6	0.3
mg/100ml de muestra					
<b>Aerobios Mesófilos</b>	ufc/100ml		10	30	23
<b>Colibacilos Totales</b>					0

Fuente: Laboratorio La Casa del Químico

Se observó que los resultados de los análisis se encuentran dentro de los rangos establecidos para licores de frutas en las normas INEN1 932, siendo importante mencionar el metanol por su toxicidad el mismo que se encuentra en un rango bajo, comprobándose así que el extracto de rosas es apto para el consumo.

### **3. Formulación de Cocteles**

Fueron doce los cocteles elaborados de acuerdo a las dosificaciones propuestas como son: Rosa Silvestre, Toronja Ice, Green Rose, Ecuaton, Sueños Rosas, Latin Beauty, Red Sensation, Sweet Sensation, Michelada, Caipiriña, Espiritu Libre y Coctel de Rosas, eligiéndose cinco para la degustación, por su color, aroma y sabor.

#### 4. Encuestas

De los doce cocteles elaborados se tomaron como muestra cinco para la degustación.

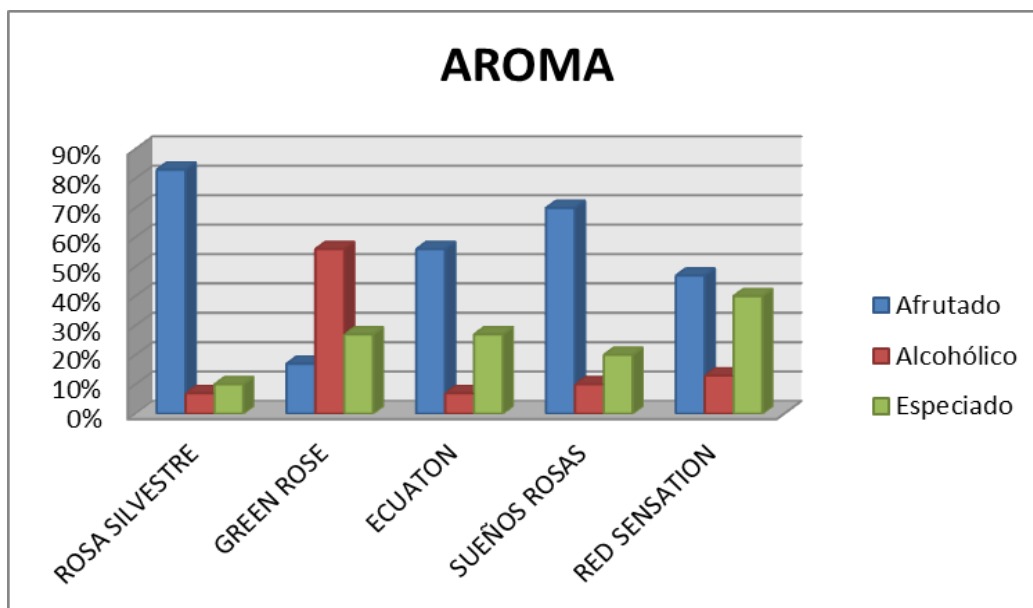
**Tabla N° 3** Evaluación Sensorial del Aroma

EVALUACIÓN SENSORIAL DEL AROMA					
	ROSA SILVESTRE	GREEN ROSE	ECUATON	SUEÑOS ROSAS	RED SENSATION
Afrutado	83%	17%	56%	70%	47%
Alcohólico	7%	56%	7%	10%	13%
Especiado	10%	27%	27%	20%	40%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Aynuca Z

**Gráfico N° 1** Aroma



## ANÁLISIS

Al ser el aroma un componente principal en la evaluación sensorial, se encuentra en mayor porcentaje el afrutado, en el coctel Rosa Silvestre, Sueños Rosas y Ecuaton, debido a la fragancia de las frutas utilizadas en su elaboración, seguido de alcohólico en el coctel Green rose por la presencia de etanol en el extracto y especiado en el coctel Red Sensation.

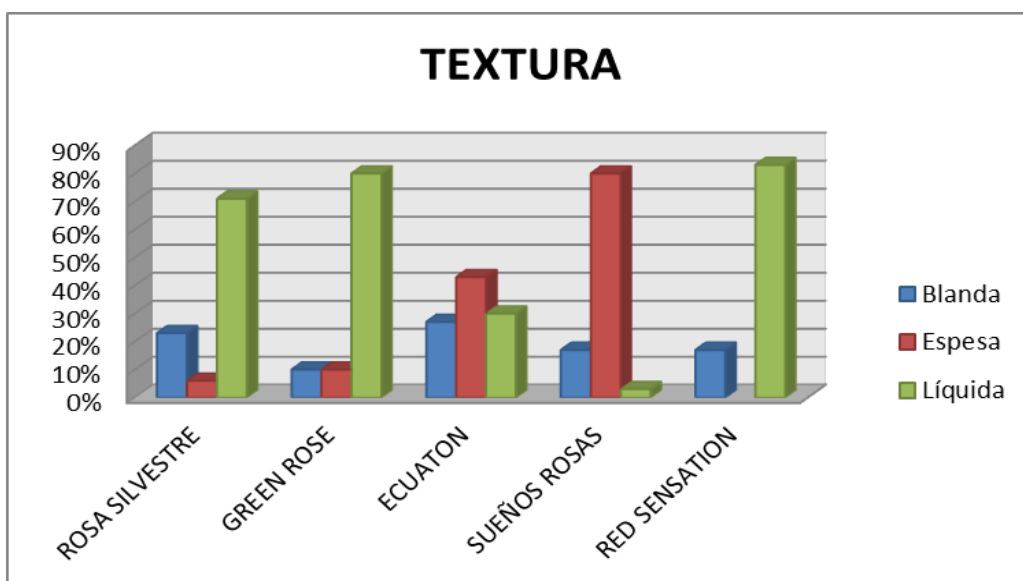
**Tabla N° 4** Evaluación Sensorial de la Textura

EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA TEXTURA					
	ROSA SILVESTRE	GREEN ROSE	ECUATON	SUEÑOS ROSAS	RED SENSATION
Blanda	23%	10%	27%	17%	17%
Esposa	6%	10%	43%	80%	-
Líquida	71%	80%	30%	3%	83%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Aynuca Z

**Gráfico N° 2** Textura



## ANÁLISIS

El gráfico muestra que en mayor porcentaje se encuentra la textura líquida en los cocteles Red Sensation, Green Rose y Rosa Silvestre, seguida de espesa en Sueños Rosa, y en menor porcentaje blanda en las cinco preparaciones mixiológicas, esto debido a la composición de cada coctel.

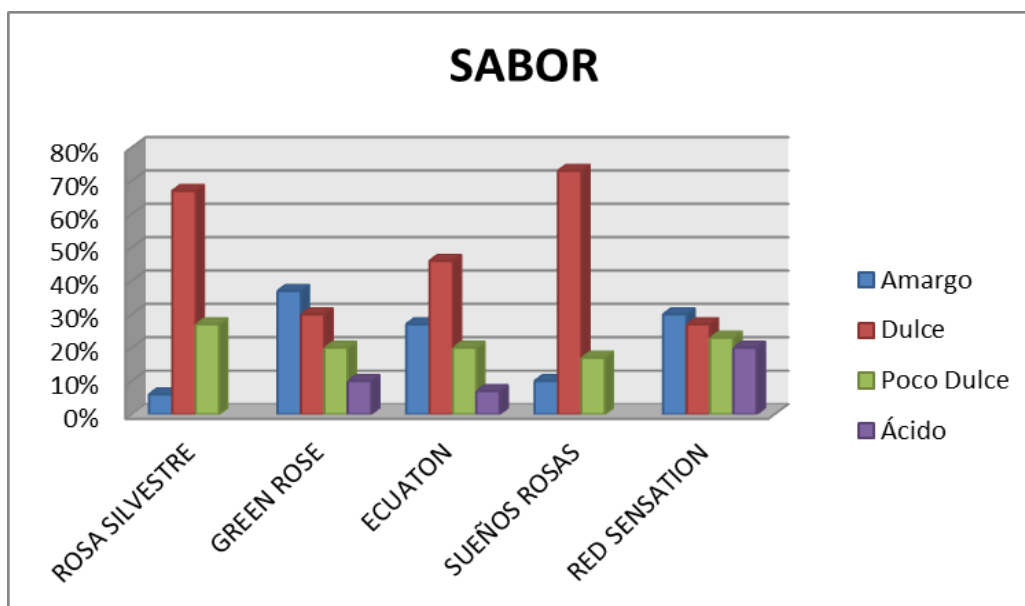
**Tabla N° 5** Evaluación Sensorial del Sabor

<b>EVALUACIÓN SENSORIAL DEL SABOR</b>					
	<b>ROSA SILVESTRE</b>	<b>GREEN ROSE</b>	<b>ECUATON</b>	<b>SUEÑOS ROSAS</b>	<b>RED SENSATION</b>
Amargo	6%	37%	27%	10%	30%
Dulce	67%	30%	46%	73%	27%
Poco Dulce	27%	20%	20%	17%	23%
Ácido	-	10%	7%	-	20%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Aynuca Z

## Gráfico N° 3 Sabor



## ANÁLISIS

El sabor es un factor muy importante en la elaboración de un coctel y como resultado se encontró que el de mayor porcentaje fue el factor dulce precisamente, en el caso de Sueños Rosas, Rosa Silvestre y Ecuaton, producido por la presencia de licores dulces, entendiéndose que los cocteles fueron de agrado al paladar de los degustadores.

**Tabla N° 6** Evaluación Sensorial del Color

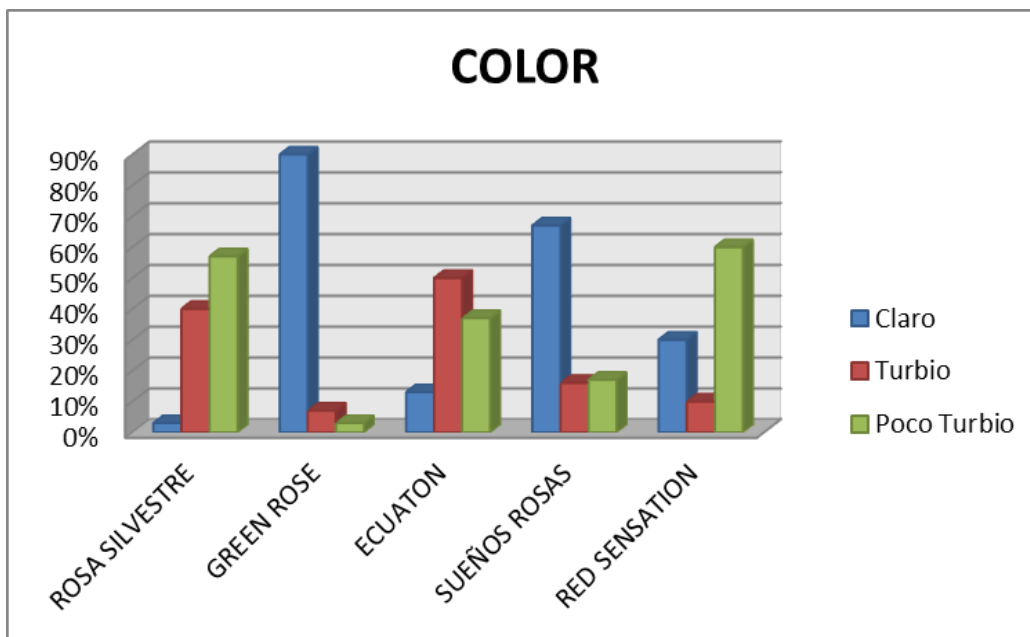
EVALUACIÓN SENSORIAL DEL COLOR					
	ROSA SILVESTRE	GREEN ROSE	ECUATON	SUEÑOS ROSAS	RED SENSATION
Claro	3%	90%	13%	67%	30%
Turbio	40%	7%	50%	16%	10%
Poco Turbio	57%	3%	37%	17%	60%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Aynuca Z

## Gráfico N° 4 Color





## ANÁLISIS

Al evaluar el color de cada coctel se notó según la gráfica que el coctel Green Rose resalta con el tono claro, le sigue Red Sensation con poco turbio y Ecuaton con turbio, existiendo un balance entre las tres tonalidades, originado por la coloración del extracto de rosas y la diversidad de ingredientes utilizados en la preparación.

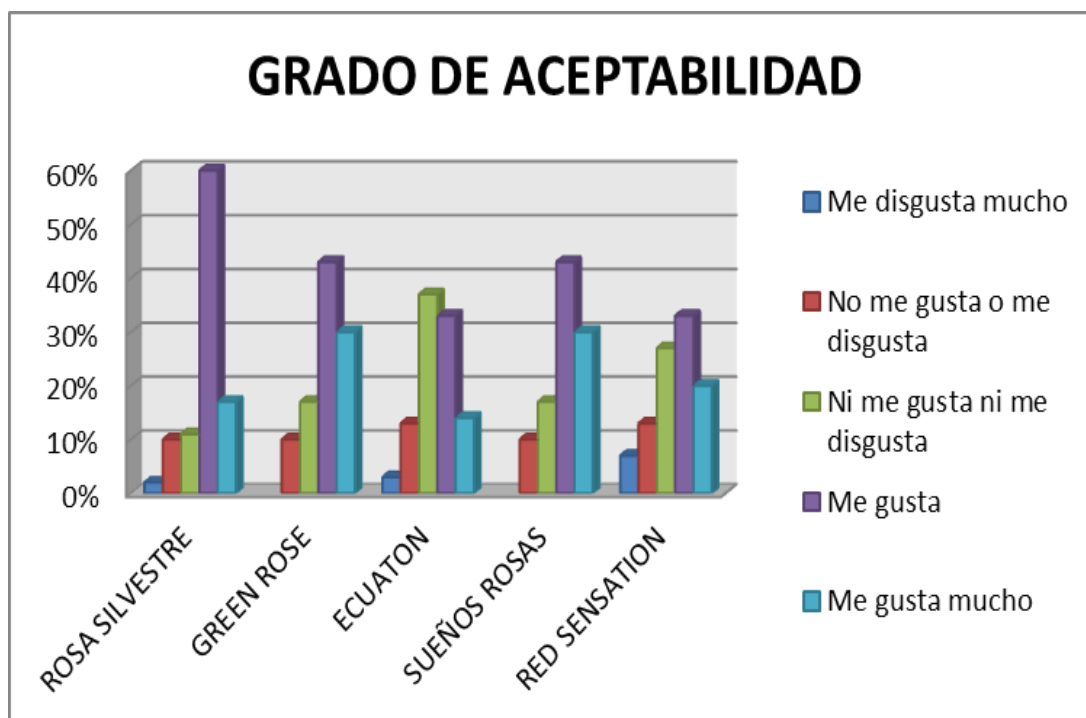
## Tabla N° 7 Grado de Aceptabilidad

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Aynuca Z

GRADO DE ACEPTABILIDAD					
	ROSA SILVESTRE	GREEN ROSE	ECUATON	SUEÑOS ROSAS	RED SENSATION
Me disgusta mucho	2 %	-	3%	-	7%
No me gusta o me disgusta	10%	10%	13%	10%	13%
Ni me gusta ni me disgusta	11%	17%	37%	17%	27%
Me gusta	60%	43%	33%	43%	33%
Me gusta mucho	17%	30%	14%	30%	20%

Gráfico N° 5 Grado de Aceptabilidad



## ANÁLISIS

El parámetro de aceptabilidad donde constan todos los cocteles elaborados indica que el de mayor agrado es el coctel Rosa Silvestre, por su sabor dulce, olor afrutado, color atractivo, le sigue dos cocteles el Green Rose y el Sueños Rosas, hay que mencionar que más de la mitad de los cocteles agradaron a los degustadores y un pequeño porcentaje dio a conocer que les disgustó las nuevas preparaciones mixiológicas.

## **A. PROPUESTA DE LA PRESENTACIÓN DE UN RECETARIO MIXIOLÓGICO CON EXTRACTO DE PÉTALOS DE ROSA.**

### **1. Datos Informativos**

La presente investigación se desarrolló en la provincia de Chimborazo, en la ciudad de Riobamba en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía.

## 2. Antecedentes de la Propuesta

La utilización de los pétalos de rosa orgánica como ingrediente principal dentro de la gastronomía no es muy conocida en el Ecuador, a pesar de ser uno de los pioneros en su producción. Es por esto que no se han encontrado algún tipo investigación o información bibliográfica sobre la elaboración de cocteles con este tipo de rosas.

La producción de rosas orgánicas es una alternativa para la elaboración de cocteles, pudiendo aprovechar su variedad de colores así como su aroma exquisito, dándole un valor agregado y poder potenciar el cultivo de este tipo de flores.


## 3. Objetivo General

- Diseñar un Recetario de cocteles elaborados con el extracto de pétalos de rosa con sus respectivas dosificaciones.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla N° 8** Receta Estándar Coctel Rosa Silvestre


<b>Nombre de la Receta:</b> Rosa Silvestre	
--	--

<b>Bebida: Coctel</b>						
<b>Pax: 1</b>						
<b>Tiempo de Preparación: 5 minutos</b>						
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo compra</b>	<b>Costo total</b>
MI	30	Extracto de Rosas Rojas	ml	750	7	0,28
MI	20	Curazao Azul	ml	700	9	0,26
Unidad	2(60)	Jugo de Maracuyá	unidad	1	0,30	0,60
Unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b>					<b>Subtotal</b>	1,14
Coloque en un vaso hielos, el jugo de maracuyá, el curazao, el extracto de rosas y sirva.					10% Varios	0,11
						1,25
					33% Utilidad	0,41
					<b>Total</b>	1,66

**NOTA:** Este coctel debe ser servido en shot.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla N° 9** Receta Estándar Coctel Toronja Ice

<b>Nombre de la Receta</b> Toronja Ice						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
MI	30	Extracto de Rosas Rojas	ml	750	7	0,28
MI	20	Curazao Azul	ml	700	9	0,26
unidad	1(60)	Jugo de Toronja	unidad	1	0,5	0,5
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> Ponga en un vaso hielos, el jugo de toronja, el curazao y extracto de rosas rojas.					<b>Subtotal</b>	1,04
					10% Varios	0,10
						1,14
					33% Utilidad	0,38
					<b>Total</b>	1,52

**NOTA:** Este coctel debe ser servido en un shot largo.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**


**Tabla N° 10** Receta Estándar Coctel Green Rose

<b>Nombre de la Receta:</b> Green Rose						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
ml	30	Extracto de Rosas Amarillas	ml	750	7	0,28
ml	20	Curazao Azul	ml	700	9	0,26
unidad	1(60)	Jugo de Toronja	unidad	1	0,50	0,50
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> Ponga en un vaso hielos, el jugo de toronja, el curazao y el extracto de rosas amarillas.					<b>Subtotal</b>	1,04
					10% Varios	0,10
						1,14
					33% utilidad	0,38
					<b>Total</b>	1,52

**NOTA:** Este coctel debe ser servido en shot.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**


**Tabla N° 11** Receta Estándar Coctel Ecuaton

<b>Nombre de la Receta:</b> Ecuaton						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
MI	30	Extracto de Rosas Rojas	ml	750	7	0,28
MI	20	Curazao Azul	ml	700	8,55	0,24
MI	2(40)	Jugo de Tomate	unidad	1	0,15	0,3
unidad	1(20)	Jugo de Limón	unidad	1	0,10	0,10
MI	15	Granadina	ml	750	6,8	0,14
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> Agite todos los ingredientes en una coctelera y sirva.					<b>Subtotal</b>	1,06
					10% Varios	0,11
						1,17
					33% Utilidad	0,38
					<b>Total</b>	1,55

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**


**Tabla N° 12** Receta Estándar Coctel Sueños Rosas



<b>Nombre de la Receta:</b> Sueños Rosas						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
Ml	30	Extracto de Rosas Rojas	ml	750	7	0,28
Gr	60	Zumo de Fresas	g	500	1	0,12
Ml	30	Leche	ml	1000	0,8	0,02
G	15	Azúcar	g	500	0,5	0,02
G	20	Leche Condensada	g	100	0,87	0,17
Unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> Licue todos los ingredientes decore con una sombrilla y sirva.					<b>Subtotal</b>	0,61
					10% Varios	0,06
						0,67
					33% Utilidad	0,22
					<b>Total</b>	0,90


**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla N° 13** Receta Estándar Coctel Latin Beauty

<b>Nombre de la Receta:</b> Latin Beauty						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
MI	30	Extracto de Rosas Amarillas	ml	750	7	0,28
Gr	60	Zumo de Fresas	gr	500	1	0,12
MI	30	Leche	ml	1000	0,8	0,02
G	15	Azúcar	g	500	0,5	0,015
G	20	Leche Condensada	g	100	0,87	0,17
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> Licue todos los ingredientes y sirva.					<b>Subtotal</b>	0,61
					10% Varios	0,06
						0,67
					33% Utilidad	0,22
					<b>Total</b>	0,90

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**


**Tabla N° 14** Receta Estándar Coctel Red Sensation

<b>Nombre de la Receta: Red Sensation</b>						
<b>Bebida: Coctel</b>						
<b>Pax: 1</b>						
<b>Tiempo de Preparación: 5 minutos</b>						
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
MI	30	Extracto de Rosas Rojas	ml	750	7	0,28
MI	10	Granadina	ml	750	6,8	0,09
MI	10	Licor de Café	ml	750	12	0,16
unidad	1(60)	Jugo de Toronja	unidad	1	0,50	0,50
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> Escarchar un vaso (poner azúcar en el borde) añada hielos, adicione los demás ingredientes mezcle y sirva.					<b>Subtotal</b>	1,03
					10% Varios	0,10
						1,13
					33% Utilidad	0,37
					<b>Total</b>	1,51

**NOTA:** Este coctel debe ser servido en shot.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**


**Tabla N° 15** Receta Estándar Coctel Sweet Sensation

<b>Nombre de la Receta:</b> Sweet Sensation						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
MI	30	Extracto de Rosas Amarillas	ml	750	7	0,56
MI	30	Granadina	ml	750	6,8	0,27
MI	15	Licor de Café	ml	750	12	0,24
unidad	1(60)	Jugo de Maracuyá	unid	1	0,30	0,30
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> Escarchar un vaso (poner azúcar en el borde) añada hielos, adicione los demás ingredientes mezcle y sirva.					<b>Subtotal</b>	1,37
					10% Varios	0,14
						1,51
					33% Utilidad	0,50
					<b>Total</b>	2,01

**NOTA:** Este coctel debe ser servido en shot.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**


**Tabla N° 16** Receta Estándar Coctel Michelada

<b>Nombre de la Receta:</b> Michelada						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Ml	30	Extracto de Rosas Rojas	ml	750	7	0,28
unidad	1	Limón	unidad	1	0,10	0,10
Gr	1	Tabasco	g	50	4,3	0,09
Ml	90	Cerveza	ml	750	1,25	0,15
Gr	20	Sal	g	300	0,4	0,03
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> Escarchar un vaso (poner sal en el borde), añadir gotas de limón, unos hielos, agregar la salsa tabasco y finalmente verter la cerveza.					<b>Subtotal</b>	0,64
					10% Varios	0,06
						0,71
					33% Utilidad	0,23
					<b>Total</b>	0,94

**NOTA:** Este coctel debe ser servido en shot.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**


**Tabla N° 17** Receta Estándar Coctel Caipiriña

<b>Nombre de la Receta:</b> Caipiriña						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
ml	30	Extracto de Rosas Amarillas	ml	750	7	0,28
Unid	2	Limón (gajos)	unid	1	0,10	0,20
G	30	Azúcar	g	500	1,5	0,09
unidad	3 (90)	Jugo de Limón	unid	1	0,10	0,30
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> En un vaso poner el limón (gajos), macháquelos junto con el azúcar. Añada extracto de rosas rojas, hielo y jugo de limón, mezcle y sirva.					<b>Subtotal</b>	0,87
					10% Varios	0,09
						0,96
					33% Utilidad	0,32
					<b>Total</b>	1,27

**NOTA:** Este coctel debe ser servido en shot.


**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla N° 18** Receta Estándar Coctel Espiritu Libre

<b>Nombre de la Receta:</b> Espiritu Libre						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
MI	30	Extracto de Rosas Rojas	ml	750	7	0,28
MI	30	Jarabe de Rosas	ml	250	2	0,24
MI	60	Sprite	ml	250	0,4	0,10
MI	2	Amargo de Angostura	ml	500	15	0,06
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> En un vaso agregue hielo, jarabe, extracto de rosas rojas y unas gotas de angostura. Complete con la soda y sirva.					<b>Subtotal</b>	0,68
					10% Varios	0,07
						0,74
					33% Utilidad	0,25
					<b>Total</b>	0,99

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla N° 19** Receta Estándar Coctel de Rosas

<b>Nombre de la Receta:</b> Coctel de Rosas						
<b>Bebida:</b> Coctel						
<b>Pax:</b> 1						
<b>Tiempo de Preparación:</b> 5 minutos						
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
MI	30	Extracto de Rosas Amarillas	ml	750	7	0,28
MI	30	Jarabe de Rosas	ml	250	2	0,24
MI	60	Sprite	ml	250	0,4	0,10
MI	2	Amargo de Angostura	ml	500	15	0,06
unidad	3	Hielos				
<b>Preparación</b> En un vaso agregue hielo, jarabe, extracto de rosas rojas y unas gotas de angostura. Complete con la soda y sirva.					<b>Subtotal</b>	0,68
					10% Varios	0,07
						0,74
					33% Utilidad	0,25
					<b>Total</b>	0,99

## VII. CONCLUSIONES

- Se obtuvo extractos de cinco coloraciones, originados por la despigmentación que se produjo entre el alcohol etílico rectificado y los



pétalos de rosa, siendo la maceración el mejor método para obtener este tipo de extractos.

- El resultado del análisis fisicoquímico y microbiológico realizado se encontró dentro de los rangos establecidos por la norma INEN 1 932, demostrando así que el extracto obtenido es apto para el consumo humano.
- La combinación del extracto de pétalos de rosa con jugo de frutas y otros ingredientes fue muy interesante ya que brindó nuevos sabores y tonos en colores, obteniendo así nuevas recetas con un toque gourmet para la preparación de cocteles.
- El test de evaluación sensorial aplicado mostró que el coctel Rosa Silvestre fue el de mayor aceptación para los degustadores, con un sabor dulce, olor afrutado y un color atractivo a la vista.
- Se diseñó un recetario para dar a conocer las nuevas preparaciones mixiológicas, elaboradas con extracto de pétalos de rosa.

## **VIII. RECOMENDACIONES**

- Se sugiere que los pétalos residuales de esta investigación sean utilizados en nuevas investigaciones como: elaboración de aderezos, vinagretas, postres y otras preparaciones culinarias.

- Que se revisen las normas INEN ya que es un factor muy importante al momento de elaborar un nuevo producto.
- Que se realicen nuevas investigaciones, utilizando los pétalos de otras flores, para de esta manera se obtengan nuevas preparaciones y se optimicen materias primas novedosas.
- Recomiendo que en la escuela se impulse a los estudiantes a efectuar investigaciones tendientes a la formulación de nuevos productos.

## **IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

1. **Gallego, G.** Cocteleria y Enología, Madrid: Ideaspropias, 2006
2. **Ibañez, F.** Tragos y Cocteles, Buenos Aires: LEA, 2012

3. **Primiceri, A.** 1000 Cocteles de todo el mundo, México: De Vecchi, 2012
  
4. **Sesmero, J.** Cocteles y Combinados, Madrid: Vértice Publicaciones  
2010
  
5. **ALCOHOL (CONCEPTO)**  
<http://apps.inen.gob.ec/>  
2013-07-30(17)
  
6. **CÓCTEL (PARTES)**  
<http://www.parasaber.com/>  
2012-11-20 (11)
  
7. **CÒCTEL (ELABORACIÓN)**  
<http://www.mailxmail.com/>  
2012-11-18 (10)
  
8. **EVALUACIÓN SENSORIAL**  
<http://es.wikibooks.org/wiki/>  
2014-03-22 (18)
  
9. **EXTRACTO VEGETALES (MÉTODOS)**  
<http://www.monografias.com/>  
2014-05-22 (13)
  
10. **MACERACIÓN (CONCEPTO)**  
<http://es.wikipedia.org/wiki/>  
2014-11-20 (14)

11. **MACERACIÓN (TIPOS)**  
<http://es.wikipedia.org/wiki/>  
2011-11-20 (15)
  
12. **FLORES (GENERALIDADES)**  
<http://pongameuncafe.blogspot.com/>  
2011-11-18 (1)
  
13. **PERCOLACIÓN (PROCESO)**  
<http://www.monografias.com/>  
2014-05-22 (16)
  
14. **PROPIEDADES TERAPÉUTICAS (ROSA)**  
<http://www.rosas.info/>  
2011-11-19 (5)
  
15. **ROSA HÌBRIDA DE TÈ (CONCEPTO)**  
<http://es.wikipedia.org/wiki/>  
2011-11-18 (2)
  
16. **ROSA HÌBRIDA DE TÈ (HISTORIA)**  
<http://es.wikipedia.org/wiki/>  
2011-11-19 (3)
  
17. **TAXONOMÍA-MORFOLOGÍA (ROSA)**  
<http://fichas.infojardin.com/>  
2011-11-19 (4)

## **X. ANEXOS**

### **Anexo 1**

Pétalos de rosas orgánicas



## Anexo 2

Obtención del extracto por Maceración Alcohólica



Extractos Obtenidos



## Anexo 3



### CASA DEL QUÍMICO 2

SERVICIO PROFESIONALES - LABORATORIO QUÍMICO - INTEGRAL  
AGUAS - ALIMENTOS - COSMÉTICOS - SUELOS - PREPARACIONES FARMACÉUTICAS

#### INFORME DE RESULTADOS

Ambato, Julio 10 / 2013

ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO- MICROBIOLÓGICO DE LICORES			
Informe de Laboratorio		FQL- 1672	
Orden de trabajo	No.	1672	
Presentación	envase	polietileno	
Contenido	ml	1900	
Identificación		Macerado de pétalos de rosas	
Sector - Provincia		Pastocalle- Cotopaxi	
Solicita		Sra. Zulay Aynuca	
Fecha de muestreo		02-07-13	
PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADOS	METODO
pH		6.3	S.M
Color	Pt- Co	800	S.M
Olor		Balsámico	S.M
Turbiedad	NTU	18.9	S.M
Grado Alcohólico	15oC G.L.	18	INEN 340
Acidez Total	Ac. Acético	0.97	INEN 341
Esteres	Acetato Etilo	0.8	INEN 342
Aldehidos	Etanal	0.23	INEN 343
Furfural		0	INEN 344
Alcoholes Superiores		0.15	INEN 345
Metanol		0.3	INEN 347
mg/ 100ml de muestra			
Aerobios Mesófilos	ufc/ 100 ml	23	S.M.
Colibacilos Totales	"	0	S.M.



Dr. Enrique Vayas López M.Sc

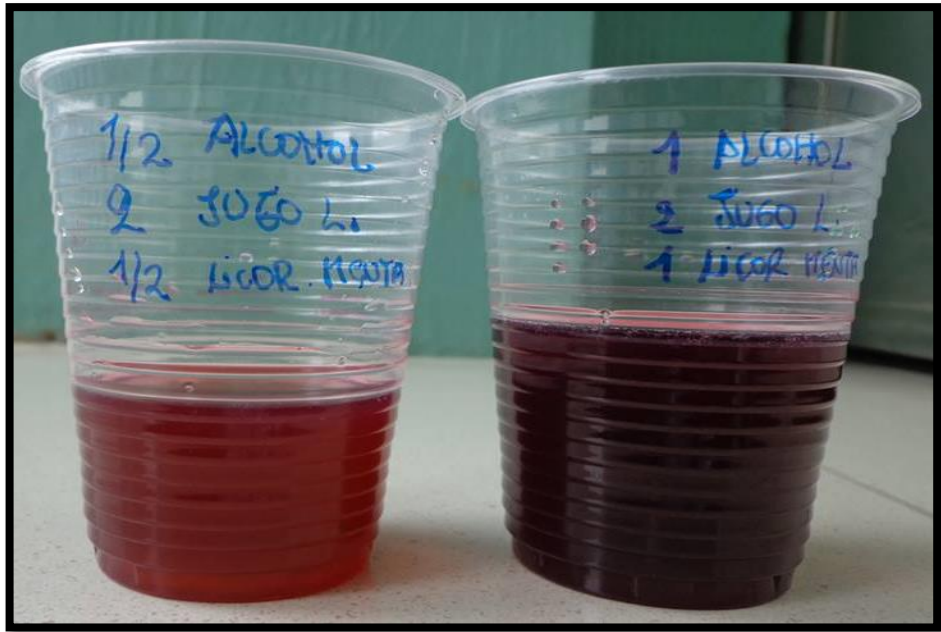
ANÁLISIS: FÍSICO - QUÍMICO - BACTERIOLÓGICO - ESTUDIOS DE IMPACTO AMBIENTAL  
CONSULTORÍA - TRATAMIENTO DE AGUAS - MATERIAS PRIMAS - REACTIVOS QUÍMICOS  
Dirección: Av. 12 de Noviembre 842 y Maldonado \* Telf.: 032 422366 - 0984 069372  
E-mail: envalo50@hotmail.es \* Ambato - Ecuador



## Anexo 4

### Dosificación cocteles





## Anexo 5

### ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA TEST DE EVALUCION SENSORIAL

**Tipo:** Valoración.

**Test:** Descriptivo

**Producto:** Cocteles con extracto de pétalos de rosa

**Fecha:** .....

**Edad:**.....

**Hora:** .....

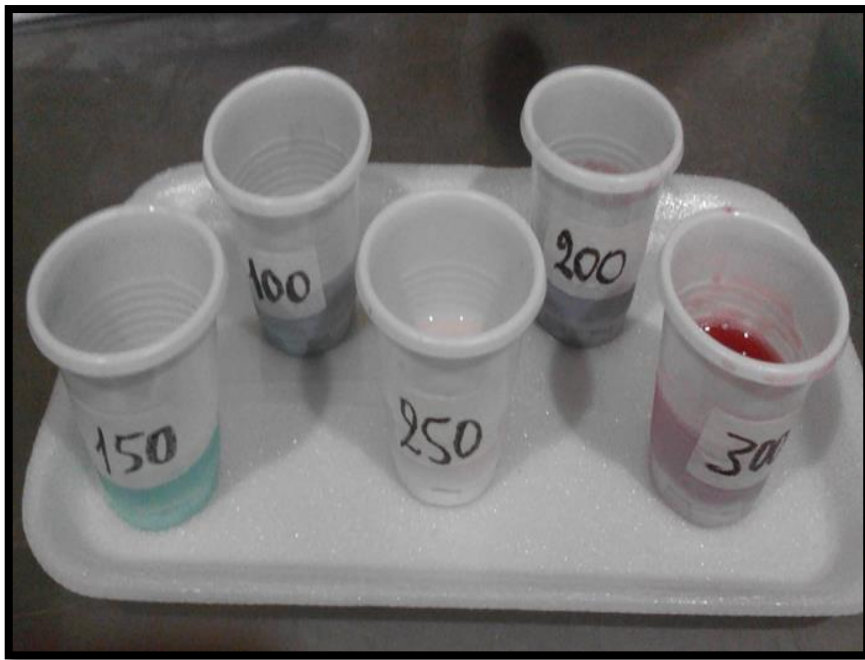
**Sexo:**.....

Por favor, califique la calidad de las muestras que se presentan de acuerdo a la escala que se indica. Marque con una X, sólo una calificación por muestra.

EVALUACIÓN SENSORIAL														GRADO DE ACEPTABILIDAD				
TIPO DE MUESTRA	AROMA			TEXTURA			SABOR				COLOR							
	Afrutado	Alcohólico	Especiado	Blanda	Esposa	Líquida	Amargo	Dulce	Poco Dulce	Acido	Claro	Turbio	Poco Turbio	Me disgusta mucho	No me gusta o me disgusta	Ni me gusta ni me disgusta	Me gusta	Me gusta mucho
100																		
150																		
200																		
250																		
300																		

## Anexo 5

### Muestras para degustación



### Degustaciones













## INTRODUCCIÓN

La utilidad de las rosas es como ornamento, para fabricar perfumes y aceites esenciales y en actividades culinarias.

Las rosas aportan matices de frescura, calidez, sabores inusuales, no cabe duda que sus llamativos colores hacen de la nueva gastronomía algo muy atractivo, se debe tomar en cuenta que no cualquier rosa sirve para aderezar nuestros platos.

Ecuador no es muy conocido por el consumo de rosas orgánicas a pesar de ser uno de los pioneros en su producción, como si sucede en otros países de Europa. La falta de investigación e innovación gastronómica es una de las causas por las que nuestro país no goza de un lugar muy importante a nivel mundial.

Una rosa puede comerse sin mezclarse con otros alimentos, aunque su sabor depende de las emociones que despierten en cada persona y cuanto más perfumada sea mejor.

## Rosa Silvestre

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas rojas  
20ml Curazao Azul  
60ml Jugo de Maracuyá  
3unid Hielos



### Preparación

Coloque en un vaso hielos, el jugo de maracuyá, el curazao, el extracto de rosas y sirva.

## Toronja Ice

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas rojas  
20ml Curazao Azul  
60ml Jugo de Toronja  
3unid Hielos



### Preparación

Ponga en un vaso hielos, el jugo de toronja, el curazao y extracto de rosas rojas.



## Green Rose

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas amarillas  
20ml Curazao Azul  
60ml Jugo de toronja  
3unid Hielos



### Preparación

Ponga en un vaso hielos, el jugo de toronja, el curazao y el extracto de rosas amarillas.

## Ecuaton

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas rojas  
20ml Curazao Azul  
40ml Jugo de tomate  
20ml Jugo de limón  
15ml Granadina  
3unid Hielos



### Preparación

Agite todos los ingredientes en una coctelera y sirva.

## Coctel Sueños Rosa

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas rojas  
60ml Zumo de fresas  
30ml Leche  
15g Azúcar  
20g Leche condensada  
3unid Hielos



### Preparación

Licue todos los ingredientes decore con una sombrilla y sirva.

## Latin Beauty

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas amarillas  
60ml Zumo de fresas  
30ml Leche  
15g Azúcar  
20g Leche condensada  
3unid Hielos



### Preparación

Licue todos los ingredientes y sirva.



## Red Sensation

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas rojas  
10ml Granadina  
10ml Licor de café  
60ml Jugo de toronja  
3unid Hielos



### Preparación

Escarchar un vaso (poner azúcar en el borde) añada hielos, adicione los demás ingredientes mezcle y sirva.

## Sweet Sensation

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas amarillas  
30ml Granadina  
15ml Licor de café  
60ml Jugo de maracuyá  
3unid Hielos



### Preparación

Escarchar un vaso (poner azúcar en el borde) añada hielos, adicione los demás ingredientes mezcle y sirva.

## Michelada

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas rojas  
1unid Limón sutil  
1g Salsa tabasco  
90ml Cerveza  
20g Sal  
3unid Hielos



### Preparación

Escarchar un vaso (poner sal en el borde), añadir el extracto de rosas rojas, gotas de limón, unos hielos, agregar la salsa tabasco y finalmente verter la cerveza.

## Caipiriña

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas amarillas  
2unid Limón (gajos)  
30g Azúcar  
90ml Jugo de limón  
3unid Hielos



### Preparación

En un vaso poner el limón (gajos), macháquelos junto con el azúcar.  
Añada extracto de rosas amarillas, hielo y jugo de limón, mezcle y sirva.



## Espíritu Libre

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas rojas  
30ml Jarabe de rosas  
60ml Soda sabor a limón  
2ml Amargo de angostura  
3unid Hielos



### Preparación

En un vaso agregue hielo, jarabe, extracto de rosas rojas y unas gotas de angostura. Complete con la soda y sirva.

## Coctel de Rosas

### Ingredientes

30ml Extracto de rosas amarillas  
30ml Jarabe de rosas  
60ml Soda sabor a limón  
2ml Amargo de angostura  
3unid Hielos



### Preparación

En un vaso agregue hielo, jarabe, extracto de rosas rojas y unas gotas de angostura. Complete con la soda y sirva.



## AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por abrirme sus puertas y permitirme cumplir mi meta de ser una profesional.

A la Doctora Isabel Guerra Directora de Tesis y al Lcdo. Pedro Badillo Miembro de Tesis, por brindarme sus conocimientos e incondicional apoyo durante la elaboración de este proyecto.

Zulay Aynuca



