

Fundación Universitaria
SAN MATEO

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN
GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS



Fundación Universitaria
SAN MATEO

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES

PROGRAMA DE GASTRONOMIA

EL CEBOLLIN EN PRODUCTOS INNOVADORES

TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO

PAULA TATIANA GOMEZ GARZON

DIRECTOR (A)

JEAN PIERRE RIOS

BOGOTÁ

2022

NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	7
CAPITULO I: DESCRIPCION DEL PROYECTO	8
PROBLEMA	8
PROBLEMATIZACIÓN	8
JUSTIFICACIÓN.....	9
OBJETIVO GENERAL.....	9
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	9
CAPITULO II: MARCO TEORICO	10
ESTADO DEL ARTE	10
CEBOLLÍN PRODUCCIÓN Y MANEJO POSCOSECHA.....	10
MANEJO PRODUCTIVO POSCOSECHA Y EXPORTACIÓN EN FRESCO DE HIERBAS AROMÁTICAS.....	10
CEBOLLIN ALLIUM SCHOENOPRASUM.....	11
ORIGEN	11
DESCRIPCIÓN BOTÁNICA	12
PROPIEDADES NUTRICIONALES	13
TIPOS DE CEBOLLÍN.....	14
VARIEDADES DEL CULTIVO.....	15
SIEMBRA.....	15
PLANTAS QUE AFECTAN EL CEBOLLIN	16
USOS.....	17
MARCO NORMATIVO.....	18

SOBRES DE SEMILLA DE CEBOLLINO	20
CAPITULO III: RECETAS CON CEBOLLIN.....	22
<i>Recetas con Cebollin</i>	22
DIPS.....	23
SOPAS.....	23
ENSALADAS.....	23
HUEVOS.....	24
CARNES.....	24
PASTAS.....	24
CAPITULO IV: ANÁLISIS SENSORIAL.....	26
ENCUESTAS.....	26
CAPITULO V: BITÁCORA DE PRODUCTOS.....	29
MERMELADA DE CEBOLLIN	29
SYRUP DE CEBOLLIN.....	32
ACEITE DE CEBOLLIN	34
BITTER DE CEBOLLIN	38
CAPITULO VI: ETIQUETAS Y ENVASES.....	42
ETIQUETAS.....	42
ENVASES.....	44
CONCLUSIONES.....	45
BIBLIOGRAFÍAS	46
REFERENCIAS.....	46

INTRODUCCIÓN

Alrededor del mundo se han tomado diferentes alimentos naturales para hacer las veces de aderezos y condimentos en las comidas, sean caseras o preparadas de manera profesional. Entre este grupo se encuentra el cebollín (*Allium schoenoprasum*), una hortaliza verde, perteneciente a la familia de las aliáceas con similitud a la cebolla larga, puerro, ajo, entre otras. Esta es capaz de crecer hasta 50 cm de alto, además es uno de los productos con gran fuente de antioxidantes, moléculas encargadas de prevenir enfermedades de tipo cardiovascular (Torres, et al. 2008).

Teniendo en cuenta su demanda y sus propiedades como ingrediente y decorativo, se busca incentivar el cebollín y poder así realizar un recetario influenciado por esta hierba ya que, es un producto con la particularidad de poder ser cosechado en cualquier momento del año y con facilidad de poder ser cultivado por cualquier tipo de persona.

En la gastronomía se suele realizar diferentes platos a base de un mismo producto, la idea principal del proyecto se basa en reconocer la versatilidad que puede tener el Cebollin además de uso decorativo mediante productos innovadores que ayuden a incentivar el uso de la hierba en bebidas y demostrando que algunas técnicas pueden ayudar a exponer el potencial que tiene el cebollín

CAPITULO I: DESCRIPCION DEL PROYECTO

PROBLEMA

¿Cuál es el mejor plan para incorporar el Cebollin en recetas?

PROBLEMATIZACIÓN

Como primer punto se eligió al cebollín debido a su creciente demanda y beneficios para la salud. Siendo además un producto con diversos usos posibles y ampliamente usado en cocinas asiáticas. En cuanto a sus propiedades antitrombóticas se resaltan las de la parte más verde de este, puesto que evitan la adhesión de plaquetas en las arterias y disminuyen considerablemente la formación de trombos. Esto gracias a su proveniencia de la familia Allium. (Torres U. et. Al. 2008).

No obstante, el uso del Cebollin no ha sido explotado fuertemente ya que no son conocidas todas sus propiedades organolépticas por su poco consumo, esta hortaliza además de ser un excelente acompañamiento decorativo también puede aportar bastantes propiedades nutricionales. Por tanto, entre sus beneficios hay que destacar la capacidad que tiene de aromatizar y saborizar multitud de platos como alternativa a la sal, azúcares o salsas nada saludables, haciendo también más atractivos y placenteros platos que puedan resultar tediosos a quienes estén buscando cambiar su alimentación, sumando al mismo tiempo pequeñas cantidades de micronutrientes esenciales.

JUSTIFICACIÓN

A través de este proyecto identificando todas las características del cebollín, se busca iniciar un recetario en el cual el elemento principal sea el cebollín. Mediante una investigación en la que se establezcan propiedades, usos, valor nutritivo, preparaciones, etc. El presente proyecto busca la integración de la población universitaria al conocimiento y uso de esta hierba a través de un documento con información predominante del cebollín y recetas basadas en esta hierba, se busca mostrar diferentes escenarios en los que se puede usar, en el cual se realizarán pruebas para poder evidenciar en qué tipos de alimentos se puede usar.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un estudio a base de brotes, germinados y frutos maduros de cebollín, apto para realizar preparaciones y productos a base de esta hierba. Logrando así, además, presentar diferentes usos de este producto dentro de la industria gastronómica basados en conocimientos prácticos y conceptuales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mediante libros y documentos realizar un estudio en el cual hable acerca de todas las propiedades y recetas del cebollín
- Describir detalladamente el proceso para realizar productos con Cebollin.

- Conocer las propiedades organolépticas del Cebollín.

CAPITULO II: MARCO TEORICO

ESTADO DEL ARTE

En la búsqueda de información acerca del cebollín en la biblioteca Luis Ángel Arango se pudo evidenciar 3 libros en los cuales se encuentra información acerca de esta hierba.

CEBOLLÍN PRODUCCIÓN Y MANEJO POSCOSECHA

Editorial: promedios

Autores: Carmen Bonilla, Yineth Pérez

Mediante este libro se pudo obtener información acerca de las generalidades de la hierba, su origen y distribución, descripción botánica, propiedades, usos, valor nutritivo, que ayudará para poder así obtener conocimientos del producto que se está indagando.

MANEJO PRODUCTIVO POSCOSECHA Y EXPORTACIÓN EN FRESCO DE HIERBAS

AROMÁTICAS

Autores: Jenny Gamba, Fernando Moreno, Camilo Velásquez

Por medio de este trabajo de la universidad nacional de Colombia se puede indagar a profundidad acerca de la fertilidad y el riego de esta hierba, recursos genéticos, cadena productiva, fisiología del cultivo y propagación que ayudaran para poder llevar un buen control y manejo del producto.

CEBOLLIN ALLIUM SCHOENOPRASUM

Editorial: Epemedios Ltda

Autores: Carmen Bonilla, Jesús Villamil, Patricia Reyes

En este libro se puede observar cómo se debe llevar a cabo un cultivo de Cebollin, como seleccionar el lote adecuado, como realizar la preparación de los suelos y todo lo referente para poder tener un cultivo exitoso.

ORIGEN

Según historiadores el origen del cebollín se remonta a 3.000 aC, en lugares como Siberia, China o Grecia. Se sabe que a menudo los jardineros medievales plantaban el cebollino alrededor de sus jardines para lograr una mejor decoración y para protegerse de los insectos. De igual manera, se pensaba que colgar ramilletes de cebollín alrededor de las casas podía ayudarlos a evitar el mal.

Al parecer los siberianos atesoraban esta planta y la usaban como un regalo para Dios. De hecho, se cree que fue entregada a Alejandro Magno cuando llegó a Siberia para casarse con la princesa Roxana.

Tras su expansión en la época del Imperio Romano, el cebollín llegó a formar parte de la cotidianidad de las personas, quienes no solo lo usaban en la cocina, sino como remedio natural para aliviar diferentes condiciones. Por ejemplo, el dolor de garganta, las quemaduras solares y los problemas digestivos o renales.

El **cebollín o cebollino**, denominado científicamente *Allium schoenoprasum*, pertenece al género *Allium* en la familia de las Amarilidáceas. En este grupo

de plantas bulbosas se incluyen el ajo, la cebolla, la cebolleta, la chalota y el puerro. Se dice que antes de hacerse popular en el siglo XIX, el cebollín crecía de forma silvestre en toda Europa y América del Norte. Actualmente su presencia sigue siendo predominante en estas regiones, así como en muchos países de Asia, donde se ha cultivado durante siglos debido al sabor, el aroma y sus propiedades medicinales. Los expertos consideran que *Allium schoenoprasum* es la única especie del género *Allium* nativa tanto del nuevo como del viejo mundo. De tallos verdes, las flores y bulbo casi inexistente, el cebollino tiene un sabor muy delicado, similar al de la cebolla, pero con un toque de ajo.

(F.LEYVA., 2019)

DESCRIPCIÓN BOTÁNICA

El cebollino es una planta pluriannual, que crece en manojos de varios individuos. Las hojas tubulares son basales, formando una roseta erecta o dispersa que brota de los bulbos subterráneos, y alcanzan los 45 cm de altura. Son de color verde oscuro y el bulbo alcanza los 3 o 4 cm de largo. Este está protegido por una cobertura membranosa. Entre las hojas basales se desarrollan también uno o más tallos florales, más erectos y largos que las hojas adyacentes. Carecen por lo general de hojas, aunque pueden poseer un par. En su ápice brota una umbela esferoidal, densamente poblada de flores pediceladas, las cuales alcanzan un centímetro de largo, con seis pétalos lanceolados de color rosado o blanco, con una línea púrpura longitudinal que las atraviesa. Tanto las flores

como los tallos poseen un distintivo aroma a cebolla, procedente de la alicina que contienen.(CAMACHO, 2011)

PROPIEDADES NUTRICIONALES

El cebollín es un alimento rico en nutrientes y un vegetal muy bajo en calorías. Al consumirlo, aporta cantidades significativas de vitaminas, minerales esenciales y antioxidantes. Una porción de 100 gramos de cebollín crudo picado contiene aproximadamente.

MACRONUTRIENTES	VITAMINAS	MINERALES
Calorías 30	Vitamina A: 131 IU (87%)	Calcio: 92 mg (9%)
Grasas 0.7g	Vitamina C: 1.7 mg (97%)	Hierro: 1.6 mg (9%)
Carbohidratos 4.4g	Vitamina K :213mcg (266%)	Magnesio: 42mg (10%)
Fibra 2.5g (10%)	Tiamina: 0.1 mg (5%)	Fósforo: 58 mg (6%)
Proteína 3.3g	Riboflavina: 0.1 mg (7%)	Potasio: 296 mg (8%)
Agua 90.6 g	Folatos 105 mcg (26%)	Zinc: 0.6 g (4%)

	Vitamina B6 0.1 mg (7%)	Cobre: 0.2 g (8%)
		Manganeso: 0.4 g (19%)

(F.LEYVA., 2019)

TIPOS DE CEBOLLÍN

Existen 4 variedades diferentes de cebollín:

- **Cebollín común.** El cebollín común (*Allium schoenoprasum*), posee un sabor suave más parecido a la cebolla. Se puede comer cocido o crudo y es muy popular como ingrediente en sopas y ensaladas. Tiene hojas huecas y en forma de púas, que pueden crecer hasta 25-30 cm de longitud. La planta se cubre de flores color lavanda durante los primeros meses de verano y se puede propagar mediante las semillas o al dividir la planta cada 2 o 3 años.
- **Cebollino chino o cebollino de ajo.** El cebollino chino (*Allium tuberosum*) tiene un sabor similar a la mezcla entre la cebolla y el ajo. Y es más usado en la cocina asiática. La planta puede alcanzar los 60 cm de altura, con hojas largas y planas como si se tratara de una hierba. Sus flores son blancas, tienen forma de estrella y aparecen a fines del verano y hasta principios del otoño. El cebollino de ajo puede esparcirse rápidamente,

tanto así que en muchos lugares es considerado una maleza (mala hierba).

- **Cebollín gigante siberiano.** Se dice que el cebollín gigante de Siberia (*Allium ledebourianum*) tiene el sabor más potente de todas las variedades de cebollín. Posee un fuerte sabor a cebolla y ajo. Los cebollinos gigantes de Siberia son similares en apariencia al cebollín común, pero la planta es más alta y frondosa.
- **Cebollino ajo de Siberia o cebollino azul.** Al igual que otras variedades de cebollín, el cebollino ajo siberiano (*Allium nutans*) aporta una combinación de sabor entre la cebolla y el ajo. Comúnmente conocido como “cebollino azul”, se distingue por su follaje de color azul-verdoso y las flores rosadas que emergen en pleno verano.

(F.LEYVA., 2019)

VARIEDADES

DEL

CULTIVO

Esta especie de vegetales adquiere un mejor desarrollo en suelos ricos en materia orgánica. No obstante se pueden producir bien en cualquier tipo de suelo de mediana fertilidad. Requieren suelos bien preparados y riego abundante. Se desarrolla bien a pleno sol, pero tolera sombra parcial. Se puede cultivar en macetas de barro o en cualquier otro recipiente.

SIEMBRA

La época óptima de siembra es de octubre a enero. Se abren los hoyos y se

siembra las posturas a una distancia de 5-10 cm entre plantas. Sin embargo, se puede sembrar por trasplantes prácticamente todo el año. Pero se deben evitar los meses muy calurosos del verano.

PLANTAS QUE AFECTAN EL CEBOLLIN

Además de las características de repelente, que tiene este tipo de cultivo, tiende a tener plagas y enfermedades durante su cosecha. Las enfermedades y plagas que afectan al cebollino son las mismas que afectan a la cebolla. Las plagas que afectan al cebollino son el escarabajo de la cebolla, los trips, la pollina de la cebolla, los nematodos y la mosca de cebolla.

El escarabajo de la cebolla, en su estadio de larva, corta los nervios de las hojas y en el estadio de adulto se alimentan de toda la hoja. La mosca de la cebolla, en su estadio de larva es una plaga de la enfermedad del cebollino, ya que su alimentación basada en los bulbos de la planta, provoca la putrefacción y lleva hasta la muerte al cebollino. También se ven atraídos los trips (*Thrips tabaci*), en sus estadios de larvas y adultos provocan marchites en las hojas y las tornan de color amarillo y todo esto ocurre generalmente en las primeras etapas del desarrollo de la planta. Lo que puede provocar la prematura muerte de la plantación.

De igual manera, existen una variedad de hongos, bacterias y virus que afectan a estas cosechas. Entre las enfermedades que afectan al cebollino están los Hongos (*Botrytis* y *Sclerotinia*). Roya (hongos). Abigarrado de la cebolla (virus). Tizón (hongo). Alternaría (hongo).

La Roya es un hongo, que se localiza en el envés de las hojas y se presenta como pequeñísimos bultos de color anaranjado que debilitan y facilitan la caída de las hojas del cebollín.

El mildiu, es una enfermedad producida por hongos, que se desarrolla en las hojas y en el interior de los tallos. Por un lado, los Hongos (Botrytis y Sclerotinia), causan la podredumbre en las plantaciones, hasta ocasionar la muerte del cebollino. Por esto se deben tomar las medidas necesarias de control y prevención para evitar estas plagas de la enfermedad del cebollino.

(EL CEBOLLIN, 2015)

USOS

El sabor es mucho más suave y más delicado que el de otros miembros de la familia de la cebolla. Las hojas se utilizan para saborizar ensaladas, dips, sopas, guisos, vinagres, platos a base de quesos, crema agria y manteca.

(JARDINERIA CON HIERBA, s.f.)

MARCO NORMATIVO

NTC 1291

Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco.

(PDFCOFFEE, s.f.)

Nombre del Producto (SIBOL) VEGETALES FRESCOS 40430

Nombre Comercial del Producto CEBOLLIN VERDE

Calidad NTC 1291

Generalidades Los vegetales son organismos que pertenecen al reino vegetal, considerándose las especies agrícolas, que una vez cosechadas son consumidas como alimento en fresco, o se emplean en procesos industriales para la elaboración de alimentos. Los vegetales aportan muy pocas calorías, son pobres en grasas y sodio. Pero ricos en vitaminas y minerales como el hierro, el calcio. En algunos vegetales frescos, se emplean todas sus partes hojas, flores, frutos, raíces tallos, en otros se consumen solo algunas de sus partes.

Requisitos generales Los vegetales deben tener aspecto fresco deben tener apariencia sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: característico del vegetal. Consistencia firme. Sabor: característico. El producto debe estar exento de la presencia de plagas.

Requisitos Específicos Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.

Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, Cebollín

Nombre científico o latino: *Allium schoenoprasum*.

Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año. La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30 cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. El órgano de consumo de esta especie son sus delgadas hojas, las que presentan un delicado sabor que las hace ser preferidas por los gourmets para darle sabor a numerosos platos. Poseen un fresco, color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de resequead o ataque por insectos Documento de Condiciones Especiales.

Empaque y rotulado

El empaque utilizado debe garantizar su conservación y proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita

la ventilación del producto. El rotulado del producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

Presentación

El producto podrá ser distribuido empacado o a granel en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. En bandejas de Polipropileno expandido envuelta en papel vinipel que conserve la calidad del producto con la parte superior abierta por 1000g

(BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA, s.f.)

SOBRES DE SEMILLA DE CEBOLLINO

El cebollino se puede cultivar en cualquier tipo de huerto urbano y se puede reproducir tanto por división de plántula como mediante siembra desde semilla. Para ello, si se dispone de plantas adultas para recurrir a su división, lo primero es recurrir a su siembra.

Se puede encontrar sobres de semilla de cebollino en puntos de venta especializados de jardinería. Con ellos se tendrá suficiente para cubrir necesidades. Los sobres de semillas son económicos y suelen tener del orden de

3 a 4 gramos. Para presentar una idea del volumen de semilla, un gramo suele contener entre las 200 a 400 semillas según la variedad y selección del calibre de la misma y todas ellas, dentro de su tiempo de viabilidad, tienen un poder germinativo muy alto.

En el caso de huertos urbanos de producción profesional, las semillas de cebollino se compran en empresas de suministro agrícolas y los sobres suelen ser más grandes, a partir de los 100 gramos. Estas semillas están más seleccionadas con calibres mayores, puesto que en el mercado profesional se espera más de ella (EL HUERTO URBANO, s.f.)

CAPITULO III: RECETAS CON CEBOLLIN

Recetas con Cebollin

Por lo general lo que se usa del cebollino son sus hojas, que son las que se emplean para cocinar gracias a su exquisito aroma y sabor que es muy similar a la cebolla, pero sin llegar a ser potente o con algún picor, el cebollino es más discreto, caracterizándose por ser suave y delicado con notas aromáticas e incluso dulce.

Su uso culinario suele ser en fresco y finalmente cortado siendo esta una manera fácil de agregar color y potencia en platos de huevos, sopas, ensaladas, carnes, papas o dips.

Como es habitual se puede encontrar fresco o congelado. De las dos formas sirve en cocina a la hora de preparar recetas muy variadas. Hay variedad de recetas con cebollino. Se pueden elaborar todo tipo de aderezos, salsas, aceites o vinagretas que acompañarán a la perfección platos de pescado, de carne, aves, arroces... Un poco de cebollino picado sobre muchas preparaciones aporta matices de sabor, de aroma y de atractivo visual.

La gran ventaja que tiene el cebollino en la cocina es que es un ingrediente fácil de utilizar, que no necesita cocción usándose crudo y fresco aportando mucho color, aroma y sabor a las preparaciones que se hagan.

DIPS

Por lo general el cebollino se pica finamente y se agrega encima de todo tipo de untables donde no solo combina con cualquier plato salado, sino que también su color verde intenso decora y hacen más atractivos estos esparcibles.

La mezcla más común es en queso crema o en mantequillas siendo esta una manera de agregar un toque gourmet a la mesa, para esto se debe ablandar, se le agrega cebollino y algunas hierbas, se forma un tronco y se vuelve a refrigerar, convirtiéndose en un untable delicioso y sencillo para disfrutar derretido en carnes a la parrilla o para esparcir en panes, bagels, tostadas o arepas.

SOPAS

No en todas las sopas se usa cebollino ya que, en una muy líquida como los caldos, los pequeños trozos se perderían en el tazón por lo que suelen ir en preparaciones más densas y cremosas, por ejemplo, la sopa de papa, crema de pollo o la famosa receta francesa de sopa de vichyssoise donde se añaden al final de la preparación ya que tienden a marchitarse fácilmente si se agregan al inicio de la cocción.

ENSALADAS

No es tan común agregar este ingrediente a las ensaladas, Al igual que todas las preparaciones suele añadirse fresco cortado en pequeños trozos o decorando el plato dejando dos o tres tiras largas. También se puede usar en los aderezos que

acompañan las verduras, aportando un sabor fresco y mucho color a mayonesas y vinagretas.

HUEVOS

Los huevos con su infinidad de posibilidades ya sea al sartén, horno, revueltos, rellenos o en tortilla se convierten en una verdadera delicia cuando se combinan con el suave y sutil sabor del cebollino. Por ejemplo, para un desayuno especial se puede hacer una fritatta, un quiche o un omelette y llevarlos al siguiente nivel solo esparciendo unos pocos trozos en su superficie.

CARNES

Muchos creen que para darle gusto a las carnes solo es necesario utilizar una pizca de sal y un poco de pimienta, dejando a un lado otros ingredientes que potencian el sabor de las comidas como es el caso del cebollino. Ciertas proteínas combinan excelentemente con el cebollino, por ejemplo, un salmón horneado, una carne a la parrilla o unas alitas de pollo, preparaciones a las que se les esparce antes de servir para que no se marchiten y su color verde ayude a decorar el plato.

PASTAS

Por último, se encuentra en las pastas que con su versatilidad y suave sabor permite que se combine con una infinidad de salsas e ingredientes haciendo que

este plato sea la pareja perfecta para el cebollino, donde el pollo, champiñones, mariscos y salsas de todo tipo sean una combinación maravillosa. Al igual que las otras preparaciones que ya se han visto, se recomienda agregar justo antes de servir para disfrutar de toda su frescura.

CAPITULO IV: ANÁLISIS SENSORIAL

ENCUESTAS

Se realizó una encuesta de análisis sensorial del Cebollin para saber los puntos de vista de diferentes personas y poder así tener una estadística de las características organolépticas





Análisis sensorial del cebollín

Preguntas

Respuestas **9**

Configuración

ANÁLISIS EN SEGUNDO OLFATO DESPUÉS DE ACTIVAR SUS PROPIEDADES

Copiar

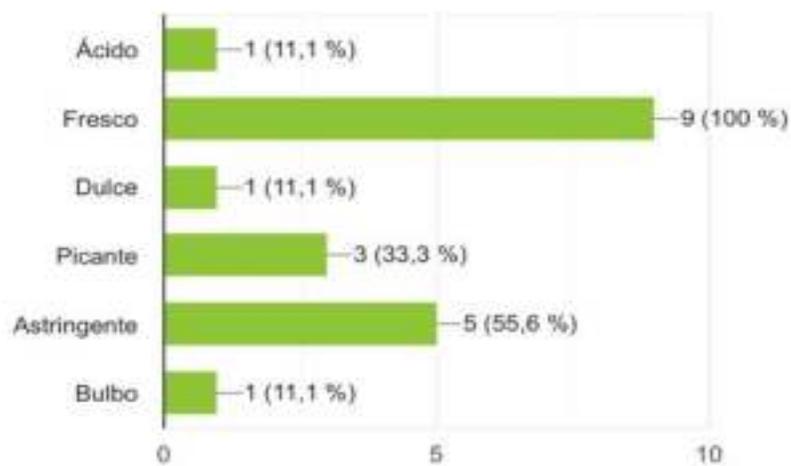
9 respuestas



ANÁLISIS EN GUSTO

Copiar

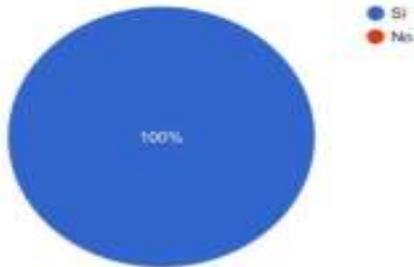
9 respuestas



¿HAY PERSISTENCIA EN BOCA?

 Copiar

8 respuestas



EN QUE PREPARACIÓN USTED USARÍA EL CEBOLLÍN?

9 respuestas

En ensaladas

Mermelada de cebollin

Una crema de queso con cebollín (Dip con queso crema)

Pastas

Lo usaría en sopas, en salsas y también en algunos postres, ya que puede ser un producto muy versátil

Tratar, ensalada, salsas

Ramen, pures,

Cóctel aperitivo

CAPITULO V: BITÁCORA DE PRODUCTOS

Mediante pruebas se evaluó el comportamiento del cebollín en diferentes ambientes y preparaciones. Se realizó una mermelada, un syrup, un aceite y un bitter en los cuales se busca intensificar el sabor del cebollín.

MERMELADA DE CEBOLLIN

Se realizó una mermelada en la cual se busca realzar notas dulces del cebollín. Se agregó 40 gr de azúcar, 20 gr de cebollín y 10 ml de agua y se llevó a fuego para poder así realizar la reducción.



FECHA	DESCRIPCION	IMAGEN (evidencia)
26 DE SEPTIEMBRE 2022	Se realizó una mermelada en la cual se pudo identificar un realce de color del Cebollin, sabor agradable al paladar, un olor invasivo pero agradable.	
28 DE SEPTIEMBRE 2022	Se evidencia una pérdida de color del Cebollin ya que se observan tonalidades opacas en vista, sabor agradable en boca, olor invasivo y más fuerte	
30 DE SEPTIEMBRE 2022	Se observa pequeñas cristalizaciones en los costados de la mermelada con tonalidades mucho más oscuras, olor bastante invasivo, se empieza a sentir un leve sabor amargo	
2 DE OCTUBRE 2022	Se analizó que la mermelada poco a poco se fue separando y cristalizando y de la misma manera se fue oxidando el Cebollin causando un sabor intenso en boca	

<p>4 DE OCTUBRE 2022</p>	<p>Se evidencia una contextura en la cual se cristalizó completamente, dejando la textura dura, sabor demasiado invasivo, color oxidado verde oscuro.</p>	
<p>6 DE OCTUBRE 2022</p>	<p>Color completamente verde y negro oxidado, textura dura sin ningún movimiento dentro del recipiente, sabor invasivo en boca, no tan agradable al paladar.</p>	

SYRUP DE CEBOLLIN

Por medio de los resultados que se obtuvieron se descartó el producto de una mermelada y se realizó un syrup ya que es una textura más ligera en la cual se pueden obtener características del cebollín de una manera más adecuada.

Se agregó 100 ml de agua x 100 gramos de azúcar y 10 gramos de Cebollin se dejó en fuego para disolver todos los cristales de azúcar, se retira y se agrega el cebollín.



FECHA	DESCRIPCION	IMAGEN
10 DE OCTUBRE 2022	SE REALIZO UN SYRUP PARA RESALTAR SABORES DULCES DEL CEBOLLIN	
11 DE OCTUBRE 2022	SE OBSERVO UN LIGERO COLOR VERDE EN EL SYRUP Y SABOR DEL CEBOLLIN	
13 DE OCTUBRE 2022	EL SABOR DEL CEBOLLIN PERMANECE, PERO NO SE FORTALECE MEDIANTE VAN PASANDO LOS DIAS, CADA VEZ TOMA MAS COLOR Y UN POCO DE AROMA.	

16 DE OCTUBRE 2022	Se retiró el Cebollin del syrup para que no se sintieran notas amargas en el producto.	
20 DE OCTUBRE 2022	Se conservó el syrup en la nevera. En boca se sienten notas picantes y dulces bastante agradables.	

ACEITE DE CEBOLLIN

Se realizó un aceite aromatizado de cebollín en el cual se busca obtener todos los aceites esenciales y características organolépticas para poder así realizar preparaciones mediante estos aceites y darles factor diferencial al no usar aceite común.

Las proporciones usadas fueron 73 ml de aceite x 10 gr de cebollín



FECHA	DESCRIPCION	IMAGEN (evidencia)
26 DE SEPTIEMBRE 2022	Se realizó un aceite aromatizado para realzar el sabor del cebollín en preparaciones que contengan aceite y así puedan obtener características de esta hierba.	
28 DE SEPTIEMBRE 2022	Se evidencia una pérdida leve en la intensidad del color, su aroma persiste, y su sabor aun no es muy intenso.	
30 DE SEPTIEMBRE 2022	Se observa cada vez más la pérdida de color, sabor un poco más intenso	
2 DE OCTUBRE 2022	Algunas partes del cebollín pierden completamente su color verde ya que están dejando todas sus propiedades en el aceite viéndose reflejado en el olor y sabor.	

4 DE OCTUBRE 2022	Perdida de color, intenso el sabor y aroma.	
6 DE OCTUBRE 2022	Se observa gran pérdida de color en el cebollín pero muy intenso en sabor, excelente para sofreír algún ingrediente, bastante aromático.	
10 DE OCTUBRE 2022	Se intensifico el sabor del cebollín, punto en el que ya se puede usar para las preparaciones y deja aromatizado toda la receta	
11 DE OCTUBRE 2022	Se dejo 2 días más con el cebollín para terminar de aromatizar.	
13 DE OCTUBRE 2022	Se retiro el cebollín ya que se estaba oxidando un poco, pero todas sus características se ven reflejadas en el aceite.	

16 DE OCTUBRE 2022	Se observa que el aceite conserva sus propiedades	
20 DE OCTUBRE 2022	Se observa que l aceite conserva sus propiedades	

BITTER DE CEBOLLIN

Se realizó un bitter para poder aromatizar cócteles mediante una infusión en la cual el viche aportará notas ácidas y el Cebollin aportará el amargor por medio del destilado.

Sus proporciones fueron de 3 Oz (90 ml) x 10 gr de Cebollin



FECHA	DESCRIPCION	IMAGEN (evidencia)
26 DE SEPTIEMBRE 2022	Se realizó un bitter aromatizado con cebollín para poder agregar a bebidas tipo coctel en el cual con pequeñas gotas se puede admirar los matices que da esta preparación.	
28 DE SEPTIEMBRE 2022	Por su fuerte contenido de alcohol no se aprecian bien los olores ni los sabores.	
30 DE SEPTIEMBRE 2022	Perdida de color rápidamente, bajo en aroma a cebollín, sabor concentrado a viche.	
2 DE OCTUBRE 2022	Perdida de color en el cebollín, aroma fuerte a la hierba, se identifica el sabor a cebollín y a viche.	

4 DE OCTUBRE 2022	Aroma fuerte a cebollín, notas ácidas, sabor invasivo a la hierba y fuerte por el viche, perdida de color.	
6 DE OCTUBRE 2022	Olor invasivo igual que en sabor, perdida casi completa del color	

10 DE OCTUBRE 2022	Se agrego clavos de olor y una estrella de anís para aromatizar un poco más el bitter	
11 DE OCTUBRE 2022	Se analizo un sabor y olor fuerte del clavo de olor y un sabor ligero de la estrella de anís, se le agrego cascara de limón	
13 DE OCTUBRE 2022	El bitter comienza a tener notas más aromáticas del clavo y el anís y notas un poco más amargas de la cascara del limón	

<p>16 DE OCTUBRE 2022</p>	<p>Se enterró el bitter durante un tiempo ya que esto ayuda a realzar sabores</p>	
<p>20 DE OCTUBRE 2022</p>	<p>Se desenterró para analizar su fuerza en boca y olfato. Se evidencia su realce en el sabor ya que hay notas picantes, aromáticas y amargas.</p>	

CAPITULO VI: ETIQUETAS Y ENVASES

ETIQUETAS

Mediante la etiqueta se busca presentar los diferentes productos realizados que se expondrán al público, el cual está representado por la flor simbólica del cebollín, además se encuentra toda la información acerca de los ingredientes, usos y conservación que se debe tener.



NUESTRA SYRUP ESPECIAL



PRODUCTO INPIRADO EN LOS BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS QUE APORTA EL CEBOLIN PARA LA VIDA COTIDIANA DANDO A CONOCER MAS SOBRE ESTE PRODUCTO HE INVENTANDO SU CONSUMO PARA DARLE UN TOQUE DISTINTIVO A TUS RECETAS



DESDE 2022

DESDE SOCOTA

CHIVES SYRUP

100% SYRUP ARTESANAL
45 ML POCO NETO

NATURALMENTE LIBRE DE PROCESOS QUIMICOS

Ingredientes: azúcar, saborizante, agua.

Uso: Ideal para agregar en comidas, bebidas, salsas.

Envase: por distribuidora la cual puede ser:

Carrera 103 #82-87, Bogotá D.C., Colombia.
TEL: 33880048
Industria Colombiana

Conservación: almacenar bien tapado en lugar fresco, seco protegido de la luz directa del sol.

Validad: 30 días de haber producido el producto.

NUESTRA BITTER ESPECIAL



PRODUCTO INPIRADO EN LOS BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS QUE APORTA EL CEBOLIN PARA LA VIDA COTIDIANA DANDO A CONOCER MAS SOBRE ESTE PRODUCTO HE INVENTANDO SU CONSUMO PARA DARLE UN TOQUE DISTINTIVO A TUS RECETAS



DESDE 2022

DESDE SOCOTA

CHIVES BITTER

100% BITTER ARTESANAL
45 ML POCO NETO

NATURALMENTE LIBRE DE PROCESOS QUIMICOS

Ingredientes: hierba de limón, saborizante, azúcar y agua.

Uso: Ideal para agregar en comidas y bebidas.

Envase: por distribuidora la cual puede ser:

Carrera 103 #82-87, Bogotá D.C., Colombia.
TEL: 33880048
Industria Colombiana

Conservación: almacenar bien tapado en lugar fresco, seco protegido de la luz directa del sol.

ENVASES

Cada envase consta de un peso neto de 95ml y el más grande tendrá un alcance de 200ml, uno de los envases tiene un sistema dosificador para poder así tener una mejor salida del producto.



CONCLUSIONES

- Se observó que el azúcar no sirve como conservante ya que el cebollín se oxida muy rápido, la textura de la mermelada cambió totalmente dejando una sensación incómoda en boca y se solidifica al punto de no tener manera de ser un untado para comidas.
- El aceite y el bitter son un producto el cual se conservó muy bien y en los cuales se adapta muy bien las características organolépticas.
- El syrup fue un producto bueno ya que aporta todas las características pero su conservación es corta ya que al estar en reposo las azúcares se comienzan a fermentar.
- Se obtuvo muy buenos productos en los cuales se logró innovar y darle un uso distinto al Cebollín.

BIBLIOGRAFÍAS

REFERENCIAS

- BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA.* (s.f.). Obtenido de https://mcp.bolsamercantil.com.co/ArchivosPublicados//PDF/PubId=85255_6.LOTE%20FRUVER.pdf
- CAMACHO, R. N.* (04 de 02 de 2011). *SCRIBD.* Obtenido de SCRIBD: <https://es.scribd.com/doc/48186771/cebollin>
- EL CEBOLLIN.* (20 de 08 de 2015). Obtenido de EL CEBOLLIN: <http://amigasdelcebollin.blogspot.com/2015/08/marco-teorico.html>
- EL HUERTO URBANO.* (s.f.). Obtenido de <https://www.elhuertourbano.net/cultivo-del-cebollino/#:~:text=Su%20ambiente%20ideal%20es%20junto,fertilizante%20%C3%ADquido%20a%20dosis%20bajas>
- F.LEYVA., L.* (10 de 11 de 2019). *CEBOLLIN.* Obtenido de CEBOLLIN: <https://www.tuberculos.org/bulbos/cebollin/>
- JARDINERIA CON HIERBA.* (s.f.). Obtenido de JARDINERIA CON HIERBA: https://web.extension.illinois.edu/herbs_sp/chives.cfm#:~:text=Cultivo,de%204%20a%206%20bulbos.
- PDFCOFFEE.* (s.f.). Obtenido de <https://pdfcoffee.com/ntc-1291-fruta-y-hortalizas-generalidades-5-pdf-free.html>

SOCIAALHIZO.

(s.f.).

Obtenido

de

<https://www.socialhizo.com/entretenimiento/turismo-al-dia/bogota-descripcion-geografica>