

Té de Piña Gold Miel (*Ananas comosus L.*) MD-2

La piña (*Ananas comosus L.*) Es una bromeliácea conocida por su textura jugosa, alto valor nutricional y sabor agradable.

Metodología

(*Ananas comosus l.*) se obtuvieron del cultivo establecidos dentro de la división académica de ciencias agropecuarias DACA-UJAT, localizada entre los 17° 49'56" de latitud norte y los 92° 65'76" de longitud oeste.

La muestra se obtuvo al azar, se tomaron 6 muestra. Los parámetros agronómicos fueron, altura (cm) de planta y hoja con la ayuda de una cinta métrica (cm), peso se obtuvo con ayuda de una balanza digital donde se tomaron peso húmedo y seco. Objetivo: Elaboración de Té de (*Ananas comosus L.*)

Elaboración

Molino vegetal, se tritura la hoja de piña.

Una vez triturada las hojas de (*Ananas comosus L.*), pasa por el empaquetado donde se utiliza filtro de 5x7(cm), se pesa 1.2 g.

Proceso de realización de Té de hoja de piña

Resultados

La mejor altura se obtuvo de la planta 2 de 72cm al igual que altura de hoja con 79.2cm. por lo consiguiente en el peso húmedo en la planta 2 se obtuvo 73.4cm, donde se observa que la hoja 2 obtuvo un peso seco de 19.8 con una pérdida de agua de 53. El producto obtenido es Té de piña solo se utiliza 1.2 gramos.

Hojas	Altura de la planta	Altura de hoja (cm)	Peso húmedo	Peso seco	Peso de hoja triturada
1	55	76	48.8	15.3	4.8
2	72	79.2	73.4	19.8	12
3	71	75.5	35.1	13.1	5
4	54	52	27.3	11.5	2.6
5	68	60	32.1	13.2	5
6	71	63	30.4	13	7.4

Cuadro 1. Hoja de (*Ananas comosus L.*), datos de peso.



Elaboración de deshidratación de (*Ananas comosus L.*)

La deshidratación de (*Ananas comosus L.*), se corta la piña en rodaja, utilizado un horno a 110°C por 72 hrs.

Estados deshidratada pasa al proceso de trituración para su empaquetado.

