



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS DEL VINO DE PALMA Y SU
USO EN LA GASTRONOMIA PANAMEÑA**

ASESORES:

CHEF. ELOY JARAMILLO

CHEF. PAOLA MENESES

PROF. JULIA HYER

ESTUDIANTE:

IOMARIS GIL

8-940-67

II semestre / 2020

**“PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS DEL VINO DE PALMA Y SU
USO EN LA GASTRONOMÍA PANAMEÑA”**

**TRABAJO DE GRADUACIÓN SOMETIDO PARA OPTAR POR EL
TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

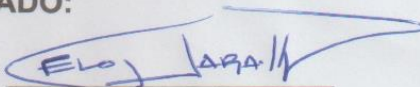
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**PERMISO PARA SU PUBLICACIÓN, REPRODUCCIÓN TOTAL O
PARCIAL DEBE SER OBTENIDA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS**

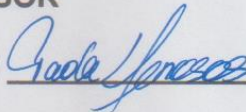
APROBADO:

PROF. ELOY JARAMILLO



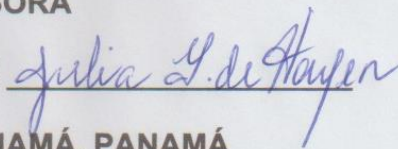
ASESOR

PROF. PAOLA MENEZES



ASESORA

PROF. JULIA DE HAYER



CIUDAD DE PANAMÁ, PANAMÁ

REPÚBLICA DE PANAMÁ

Índice General

Página de presentación

Página de Firmas

Índice General

Índice de Cuadros

Índice de Anexos

Índice de fotografías

Resumen

I. Introducción

1.1 Planteamiento del problema

1.2 Antecedentes

1.3 Justificación

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

1.4.2 Objetivo específico

1.5 Hipótesis

1.6 Alcance y Limitaciones

1.6.1 Alcance

1.6.2 Limitaciones

II. Marco Teórico

III. Marco Metodológico

3.1 Diseño de investigación

3.1.1 Investigación experimental

3.2 Variables del estudio

3.2.1 Variable independiente: Vino de palma

3.2.1.1 Definición

3.2.2 Variable dependiente: Propiedades Organolépticas

3.2.2.1 Definición

3.3 Población y muestra

3.3.1 Población

3.3.2 Muestra

3.4 Recolección de datos

3.4.1 Instrumento para la recolección de datos

3.4.2 Procedimiento para la recolección de datos

3.5 Análisis de datos

INDICE DE CUADROS Y GRAFICAS

Cuadro y grafica #1

Cuadro y grafica #2

Cuadro y grafica #3

Cuadro y grafica #4

Cuadro de grafica #5

Cuadro de grafica #6

Cuadro de grafica #7

Cuadro de grafica #8

Cuadro de grafica #9

Cuadro de grafica #10

Cuadro de grafica #11

Cuadro de grafica #12

Cuadro de grafica #13

Cuadro de grafica #14

Cuadro de grafica #15

Cuadro de grafica #16

IV. Análisis de los resultados

V. Conclusión

Recomendaciones

Referencias bibliográficas

INDICE DE ANEXOS

Modelo de encuesta

Anexo #1

Anexo #2

Anexo #3

INDICE DE FOTOGRAFIAS

Fotografía #1

Fotografía #2

Fotografía #3

Fotografía #4

Fotografía #5

Fotografía #6

AGRADECIMIENTOS

Quiero darle primeramente gracias a dios por darme salud para poder culminar esta primera etapa dentro de la universidad, también a mis asesores el Chef Eloy y Chef Paola por siempre estar pendiente y atrás de mi por el avance del trabajo, a la Prof. Julia por aconsejarme en cada detallito del trabajo.

Seguidamente a mi familia, a mi mamá y a mi papá por estar siempre apoyándome dentro de cada proyecto e idea siempre pensada y por darme ese empujón que siempre necesito, a mi hermano porque a pesar de todo siempre nos estamos empujando uno al otro, a mis tías (os) por decirme siempre que es mejor y que no y por siempre estar.

También a mis amigos, especialmente a Kathy porque las veces en que pensé rendirme ella siempre me decía “tú puedes”, a mis amigas, ya que dentro de todo siempre me empujaban y estaban ahí y a Meybelline, compañera de baile y de universidad por guiarme en cada parte del trabajo.

Y por último, pero no menos importante a Pedro Acosta, porque fue la persona que me ayudo para obtener el producto mostrativo para el proyecto, sin eso, este proyecto no hubiera sido posible.

RESUMEN

Nuestro estudio se avoca a investigar a profundidad las propiedades organolépticas del vino de palma y así mismo poder implementarlo en la gastronomía panameña, con la finalidad de que se dé a conocer esta bebida tradicional panameña para que pueda ser implementada en preparaciones como vinagreta, marinado, salsa o mezclador en coctelería.

La información obtenida podría ser útil para actuales y futuros gastrónomos, para que puedan utilizarlos en recetas o sean motivados a utilizar algún tipo de ingrediente o alimento poco común utilizado en recetas panameñas.

La Primera Parte contiene las generalidades de la investigación, en la cual se presentarán los siguientes elementos:

- Planteamiento del problema
- Antecedentes
- Justificación
- Hipótesis
- Objetivo General y Específico

La Segunda Parte presenta el cuerpo de la investigación, desarrollando conceptos de acuerdo con diversas fuentes bibliográficas, extraídas de libros, revistas, portales de internet y muchas otras herramientas informativas.

La Tercera Parte desarrolla la siguiente información:

- Tipo de investigación llevada a cabo
- Variables definidas como dependiente e independiente
- La población a la cual pertenece la muestra

La Cuarta Parte del trabajo se enfoca en la recolección de los datos que se utilizaron como herramientas. Se analiza los datos a través de cuadros y gráficas para obtener las conclusiones exactas y recomendaciones como parte final de este estudio.

I. INTRODUCCIÓN

1.1 Planteamiento del problema

Determinar las propiedades organolépticas del vino de palma y su uso en la gastronomía panameña, según la opinión de 15 personas consumidoras del vino, mediante una encuesta realizada en el mes de agosto del 2021 en la provincia de Panamá.

1.2 Antecedentes

1.2.1 La Prensa (26 de dic 2012). Desaparece el vino de palma artesanal. 26 de dic, de La Prensa

En los últimos años en ese lugar ha disminuido el interés por producir este vino por parte de los campesinos, quizás porque ha bajado la actividad en el sector agropecuario. Hace medio siglo para esta época del año se observaba gran cantidad de palmas preparadas para la extracción del vino, que consumían mientras recogían las cosechas de arroz y maíz de subsistencia. Aseguró que esta disminución se da en parte porque en los últimos años esta palma ha sido devastada por las quemadas, la tala y las fumigaciones.

1.2.2 Josehm. (2019). vino de palma. abril 17, de recetas de Panamá.

Una de las bebidas más tradicionales de Panamá, es el vino de palma, el cual es extraído del cocoyol o palma de vino, su consumo ha ido en ascenso en los últimos años tanto por los lugareños como por los turistas, y no solo por su rico y refrescante sabor, sino también por las grandes bondades curativas y afrodisíacas que éste ofrece.

1.3 Justificación

Incorporación del vino de palma en la gastronomía panameña, como aporte para futuros y actuales gastrónomos, inculcando de manera versátil el uso de este ingrediente poco habitual. Se dará en la provincia de Panamá en el mes de agosto del 2021, realizando estudios de sus propiedades organolépticas e implementándolo en preparaciones culinarias y luego aplicando encuestas en la población local para llegar a una información determinada.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General:

Analizar y estudiar las propiedades organolépticas del vino de palma para determinar su versatilidad y aplicación a diversas preparaciones gastronómicas.

1.4.2 Objetivos Específicos:

- Determinar la temporada optima de cosecha del vino de palma.
- Promover gastronómicamente el vino de palma como una bebida tradicional panameña.
- Aplicar el vino de palma en preparaciones gastronómicas culinarias y de coctelería.

1.5 Hipótesis

Al emplear el vino de palma como ingrediente en las preparaciones de coctelería podremos lograr las siguientes propiedades organolépticas: robustecimiento de textura, aporte de acidez, aporte de propiedades antioxidantes, algo de graduación alcohólica y el sabor particular del vino de palma. Así también, sirve de sustituto para reemplazar al vinagre y al limón en las preparaciones culinarias escabechadas.

1.6 Alcance y Limitaciones.

1.6.1 Alcance:

En esta investigación sólo se observan las propiedades organolépticas del vino de palma y su uso en preparaciones gastronómicas como vinagreta, coctel, salsa y marinado través de una demostración y encuesta aplicada a 15 personas en la provincia de Panamá en el mes de agosto de 2021.

1.6.2 Limitaciones:

- El tiempo de recolección de la materia prima para la realización de las propiedades organolépticas del vino de palma.
- Escasa información acerca de las provincias que producen palmas de vinos.
- Manejar el tiempo de cosecha del vino, preferiblemente en el tiempo de marea alta.

II. Marco Teórico

2.1. La Palma

Es una palma de nombre científico “*Acrocomia Aculeata*” conocida nacionalmente como “vino de palma”. La especie crece a bajas elevaciones, en lugares secos o húmedos de las provincias de Chiriquí, Coclé, Herrera, Los Santos, Panamá y Veraguas. Común y fácil de observar en pastizales y sabanas de la vertiente del Pacífico. Palma de 3 a 10 m de alto. Tronco solitario y con remanentes espinosos de los pecíolos. Hojas pinnadas y arqueadas hacia el ápice, de 2-3 m de largo, con más de 50 folíolos saliendo en cuatro direcciones a cada lado del raquis. Pecíolo y raquis con espinas negras y de 3-10 cm de largo. Inflorescencias en panículas grandes, ubicadas entre las hojas y con una espata espinosa hasta de 1 m de largo. La especie es monoica. Flores unisexuales y amarillentas. Frutos en drupas globosas, de 2.5-5 cm de diámetro, verdes, tornándose amarillentos al madurar. Florece y fructifica de mayo a octubre. Requiere de un clima cálido para desarrollarse. Crece en diferentes tipos de suelo, menos los anegados, aunque parece preferir los arenosos, bien drenados, aún en zonas de altitud. Es marcadamente fitófila, aunque bastante resistente a las heladas y el viento. Se encuentra hasta 30° de latitud. La germinación no es rápida; en natura la semilla tarda desde 1 a 5 años en brotar, no se conoce ninguna técnica probada para acelerar la germinación. La producción de vino de palma por parte de pequeños agricultores puede favorecer el ahorro ya que las palmeras se convierten en una fuente regular de ingresos al hogar que puede ser más valiosa económicamente.

2.2. La Savia

Sustancia líquida la cual es trasladada por el tejido conductivo de las plantas, es decir que circula por los vasos de plantas superiores y su principal objetivo es servir como fuente de nutrientes a dicho ser vivo.

La savia puede ser de dos tipos bruta o elaborada, la primera se caracteriza por ser trasladada desde la raíz hasta las hojas por medio de los denominados vasos leñosos, mientras que las elaboradas se transportan de forma contraria, es decir desde las hojas hasta la raíz gracias a los vasos liberianos.

La savia que emana del tronco cortado se recoge para elaborar una deliciosa bebida alcohólica, conocida en Panamá como vino de palma. Las semillas son ricas en aceite, el cual es de alta calidad culinaria. El vino cuando está recién extraído posee un color y un sabor muy similar al agua de pipa, y para lograr que tenga el grado alcohólico que lo caracteriza debe pasar por un proceso sencillo de fermentación.

2.3. La Fermentación

Es un proceso que llevan a cabo ciertos organismos unicelulares como parte de su metabolismo. Suele ocurrir a partir de glúcidos o hidratos de carbono que pueden presentarse, por ejemplo, en forma de glucosa, sacarosa, maltosa y fructuosa, entre otros.

La fermentación sirve para que los organismos unicelulares produzcan energía en forma de ATP para sobrevivir. Solamente los organismos anaeróbicos, facultativos o estrictos, que no necesitan oxígeno pueden fermentar. Normalmente es necesario el oxígeno como aceptor final de electrones para la producción de energía, cosa que ocurre en los organismos aerobios.

Al igual que en muchos otros productos de la fermentación, la transformación de la savia de la palma nigeriana es realizada en diferentes fases, en cada una de las cuales predominan distintos microorganismos. El fenómeno principal, que es la transformación del azúcar en alcohol, es realizado por levaduras. Sin embargo, éstas no pueden desarrollarse debido a que requieren valores de pH ácidos y la savia, en condiciones naturales, posee valores casi neutros entre 7,0 y 7,2. Durante las primeras 72 horas se desarrollan bacterias de los géneros *Micrococcus*, *Leuconostoc*, *Streptococcus*, *Lactobacillus* y *Acetobacter*, las cuales

originan gran cantidad de ácidos orgánicos y tornan el medio a un pH ácido de 4,5. Esto lo hace propicio para el desarrollo de las levaduras.

2.4. Bebida Fermentada

Las bebidas fermentadas son las procedentes de frutas o de cereales que, por acción de levaduras, el azúcar que contienen se transforma en alcohol.

Esta bebida se obtiene de las palmeras aceiteras. En la parte de arriba, en la parte del cogollo más alto, se le hace una perforación y se coloca un cuenco para recoger la savia o si cortan la palma, hacen un orificio en el tronco y tiene que esperar un par de días para ir recogiendo con una botella, la savia de la planta y echarlo en otro más grande para conservarlo y beberlo. Lo suelen recoger por la mañana y por la tarde. Por lo tanto, se obtiene por fermentación de la savia azucarada que se extrae de la corona de la palmera datilera. De la savia hervida se puede obtener también azúcar. Después fermenta en un lugar fresco para que se conserve bien y no se estropee.

2.5. Propiedades nutricionales

Las propiedades nutricionales indican la contribución de un alimento al contenido nutritivo de la dieta. Este valor depende de la cantidad de alimento que es digerido y absorbido y las cantidades de los nutrientes esenciales (proteína, grasa, hidratos de carbono, minerales, vitaminas) que éste contiene.

El vino de palma posee propiedades medicinales y algunas personas aseguran que es afrodisíaco pues el saber común dice, que para hacer crecer las palma tan altas y robustas debe tener un componente muy poderoso y vitamínico. Dentro de las propiedades medicinales de este líquido de color blanco suave y muy delicioso podemos encontrar:

- Combate la anemia: La palma posee vitaminas y minerales naturales que evitan el padecer de anemia, además que por excelencia es una bebida energizante.
- Contribuye con la buena circulación: Sus características naturales contribuyen al buen desarrollo de la circulación, evitando además la acumulación de grasas que pueden dañar el sistema circulatorio.
- Permite la buena digestión: Sus propiedades naturales permiten que se tenga una buena digestión.
- Ayuda al buen funcionamiento del corazón: Sus propiedades naturales evitan la acumulación de grasas malas que tapan las arterias que van al corazón.
- Ayuda a las mujeres a quedar embarazadas: Sus propiedades afrodisíacas contribuyen a las mujeres en la búsqueda de un bebé.
- Fortalece la memoria: Sus minerales y vitaminas logran evitar la pérdida de memoria
- Permite el desarrollo de un mejor sistema inmunológico: El vino de palma fortalece el sistema inmunológico, gracias a sus propiedades naturales, lo que permite tener un cuerpo más sano.

2.6. Empleo del vino de palma en el mundo

Se distribuyó desde México a Panamá. Introducida por los indios precolombinos y consumida siguiendo las tradiciones de sus ancestros indígenas chorotegas. También he encontrado datos de otros lugares como que el vino de palma juega un papel importante en muchas ceremonias en algunas partes de Nigeria sobre todo entre los Igbo y en África central y occidental en diversos lugares. Recibe múltiples nombres, “nkwu Elu” (igbo) “doka” (Ghana) o “poyo” (Sierra Leona) por citar algunos de ellos. Es una tradición que viene de generación en generación y sigue siendo una fuente de vida. De esta palma antiguamente se extraía también el aceite que hay en el coco de la semilla. Los expertos en historia y cultura de América le llaman el champán de América Central.

En África, comúnmente se extrae de palmeras datileras como la palmera plateada la palmira y la palmera taquipán, o bien de palmeras aceiteras como la palmera africana, la palma de rafia, palma de kithul o palma de nipa. En parte del centro y el oeste de la República Democrática del Congo, el vino de palma se llama malafu. El vino de palma desempeña un papel importante en muchas ceremonias en partes de Nigeria, como entre los pueblos igbos y en otras partes de África central y occidental. Se sirve en bodas, celebraciones de nacimiento y veladas funerarias. El vino de palma a menudo se infundiona con hierbas medicinales para remediar una amplia variedad de dolencias físicas. Como muestra de respeto a los antepasados fallecidos, muchas sesiones de bebida comienzan con una pequeña cantidad de vino de palma derramado en el suelo. En las aldeas el vino de palma no se compra, cada uno recolecta el suyo. El primero por la mañana temprano, para tomarlo mientras se trabaja en los campos. Más tarde el segundo, para beberlo al anochecer, junto a la familia o a los amigos, sentados en el porche de casa, mientras se cuentan historias y se tejen sueños. Todos comparten una misma taza que va pasando de mano en mano: hombres, mujeres, niños, jóvenes, ancianos.

En India y Asia tropical, los cocoteros y las palmeras (Arecaceae y Borassus) son las palmeras preferidas para preparar vinos de palma. Es principalmente producido del lala palma (*Hyphaene coriacea*) por tajante la raíz y recogiendo la savia. En algunas áreas de India, vino de palma está evaporado para producir el unrefined el azúcar llamado jaggery. En algunas partes de la India, la savia sin fermentar (es, decir, fresca, sin alcohol) se llama neera en maratí o pathaneer en tamil y es refrigerada, almacenada y distribuida por agencias semi gubernamentales. Se agrega un poco de cal a la savia para evitar que fermente. En la India, el vino de palma se sirve como el neera o kallu (una bebida agria hecha de savia fermentada, pero no tan fuerte como el vino de palma). La savia de palma contiene levaduras naturales, que realizan la fermentación de la glucosa en alcohol, así como acetobacter, que posteriormente convierte el alcohol en vinagre. En la India, el vino de palma suele estar disponible en tiendas especializadas.

Un estudio sobre el consumo de alcohol en Seychelles realizado en 1999 reveló que las personas más pobres de la sociedad tienen, con mucho, el mayor consumo de "cerveza casera" (es decir, vino de palma). Los hombres también beben cantidades más frecuentes y mucho más grandes que las mujeres.

Esta bebida aparece en muchas obras literarias africanas junto a la nuez de cola. El congoleño Emmanuel Dongala tituló a su colección de relatos "Jazz et vin de palme" y varios de los personajes de Soyinka consumen esta bebida, pero fue Amos Tutuola quien hizo del vino de palma el protagonista de una innovadora novela.

III. Marco Metodológico

3.1 Diseño de investigación

En base a los estudios e información recolectada junto con la hipótesis se puede deducir que la presente investigación es experimental, ya que las variables pueden llegar a manipularse durante el proceso.

3.1.1 Investigación experimental

La variable dentro de la investigación será manipulada al realizar pruebas para llegar a la conclusión del manejo del producto. Luego de abrir la palma, se espera al día siguiente para recolectarlo y luego dejarlo un tiempo en el frío para poder realizar las pruebas pertinentes y poder seleccionar la mejor preparación.

El manejo del vino de palma se dio mediante cuatro (4) pruebas para poder seleccionar la preparación gastronómica con la cual se manejaría la recolección de datos. Estas preparaciones fueron coctel, vinagreta, marinado y salsa.

Mediante el proceso experimental se analizaron primeramente las propiedades organolépticas del vino, donde la primera muestra fue obtenida el día 22 de abril del 2021 y la segunda muestra el día 6 de agosto de 2021. Como parte visual se vio un blanco opaco, en la fase olfativa se percibió un olor neutral y ligeramente fermentado, en la fase degustativa se dedujo que al principio se percibe acidez y una ligera fermentación, parecida a la de una sidra que le aporta resequedad al paladar. Al final del retrogusto se le siente unos ligeros sabores a coco y a agua de pipa. Dentro de esta, se llegó a la conclusión que la fermentación produce que el mismo vino obtenga su propio gas.

Dentro de la realización de las pruebas e investigando un poco más, pude apreciar que el frío retarda la fermentación del vino de palma e igualmente desarrolla el dulzor en este.

Luego de analizar las propiedades organolépticas, se procedió a realizar las pruebas de las preparaciones, donde primeramente se realizó la del coctel en dos variantes, ya que la primera se realizó con dos onzas de vino de palma y el alcohol del vodka predominaba sobre el sabor, por ello se reforzó a tres onzas. En esta preparación se empleó el vodka, ya que es un destilado neutro que refuerza la parte alcohólica del vino, claras de huevo, cubos de hielo y una onza de club soda, se procedió a verter y agitar todos los ingredientes en una coctelera, menos el club soda, esta se incorporó finalmente durante el servicio en el vaso, con la finalidad de aportar frescura y gas al coctel, siendo esta la mejor prueba con el vino de palma.

Se realizó una segunda prueba con el vino de palma, en esta ocasión la preparación consistía en una vinagreta, donde la emulsión se dio con aceite de oliva, resultando éste dominante en sabor dentro de la emulsión, a su vez, corta la acidez que aporta el vino dentro de ésta, por ende, no se percibe el vino dentro de la preparación.

Se aplicó el vino de palma en una tercera prueba, ésta consistía en una salsa velouté, la ligazón de la salsa fue exitosa pero el calor redujo la acidez del vino y aunque permanece levemente el sabor fermentado, los sabores propios del vino, como la percepción a coco y pipa, se pierden dentro de esta preparación.

Se llevó a cabo una cuarta prueba, ésta consistió en el marinado de un pollo fresco, donde la carne obtuvo buen grado de acidez y el sabor del vino como tal no se perdía, pero se procedió a pensar que ciertamente en un escabeche funcionaría mejor por la acidez que aporta el vino en las preparaciones.

3.2 Variables del estudio

3.2.1 Variable independiente: Vino de palma

3.2.1.1 Definición

El vino de palma es una bebida elaborada en diferentes regiones del mundo, su principal ingrediente es la savia de diversos tipos de palma, su contenido alcohólico suele ser bajo y pasa por un proceso de fermentación natural que logra dar origen a este exquisito licor. Se encuentra en muchas partes de Asia, África, el Caribe y Sudamérica. (Millán, 2020)

3.2.2 Variable Dependiente: Propiedades organolépticas.

3.2.2.1 Definición

Para Chavarrías (2016), Sabor: son las papilas gustativas de la lengua, capaces de identificar cinco tipos de sabores: dulce, salado, amargo, ácido y umami. Color: es un indicador de las reacciones químicas que se producen en los alimentos, tras someterlos a algún proceso térmico o al cocinar alimentos. Textura: es una de las particularidades más diferenciadoras entre alimentos, se centra en el análisis de aspectos como la viscosidad, el grosor, la dureza o la rigidez. Y Aroma: es considerada una de las más difíciles propiedades de definir y caracterizar, viene dada por distintas sustancias presentes en los alimentos, de manera natural o de alimentos procesados.

Navarro (2017), define propiedades organolépticas como las características físicas que pueden percibir los sentidos, como el sabor, el olor, la textura y el color.

3.3 Población y Muestra

3.3.1 Población

La población del estudio serán 15 personas de la provincia de Panamá, mayores de edad, tanto masculinos como femeninos, de diversos lugares que

probablemente no hayan consumido el producto a mostrar, en el mes de agosto de 2021.

3.3.2 Muestra

La muestra será realizada a 15 personas de la provincia de Panamá, en el mes de agosto de 2021, para poder saber la opinión de las personas a cerca del producto manejado.

3.4 Recolección de datos

3.4.1 Instrumentos para la recolección de datos.

La información fue recolectada a través de una encuesta de 17 preguntas, donde se llegará a la obtención de datos, que les servirán a futuros gastrónomos para experimentar un poco más a fondo en otras preparaciones gastronómicas.

3.4.2 Procedimiento para la recolección de datos.

En la segunda semana del mes de agosto de 2021, se presentó la muestra del vino de palma mediante un coctel y luego se procedió a entregar la encuesta, las cuales son analizadas por medio de gráficas con el resultado de los datos recolectados de las mismas.

3.5 Análisis de datos

Cuadro #1

Sexo de los quince (15) encuestados en el estudio de “Las propiedades organolépticas del vino de palma y su uso en la gastronomía panameña”

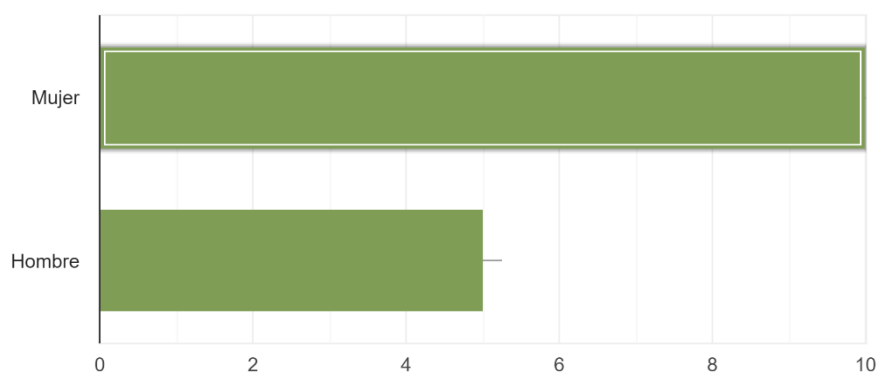
Genero	Nº	%
Femenino	10	66.7
Masculino	5	33.3

En el cuadro N°1 sobre sexo de los encuestados en el estudio descrito puede detallar que: 10 que representan el 66.7% son mujeres y 5 que representan el 33.3% son hombres.

Grafica 1

Sexo

Sexo
15 respuestas



Cuadro #2

Edad de los quince (15) encuestados en el estudio de “Las propiedades organolépticas del vino de palma y su uso en la gastronomía panameña”

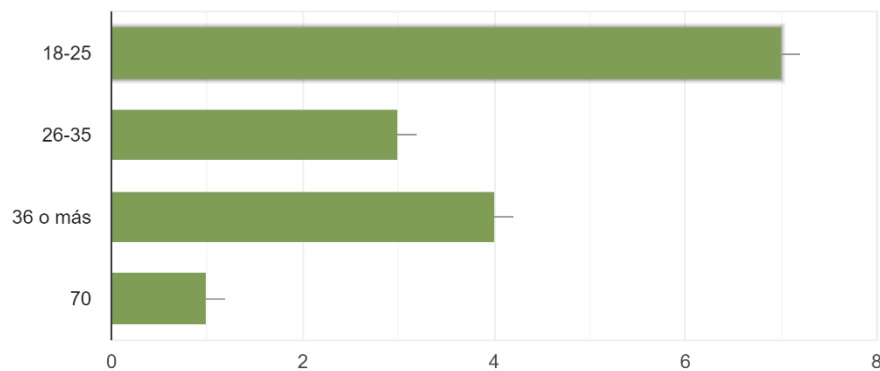
Edad	N°	%
18-25	7	46.7
26-35	3	20
36 o más	4	26.7
70	1	6.7

En el cuadro N°2 sobre la edad de los encuestados se puede detallar que: 7 que representan el 46.7% están en el rango de 18-25, 3 que representan el 20% están en el rango de 26-35, 4 que representan el 26.7% están en 36 o mas y 1 que representa el 6.7% es de 70 años.

Grafica 2

Edad

Edad
15 respuestas



Cuadro #3

“Ha consumido usted vino de palma”

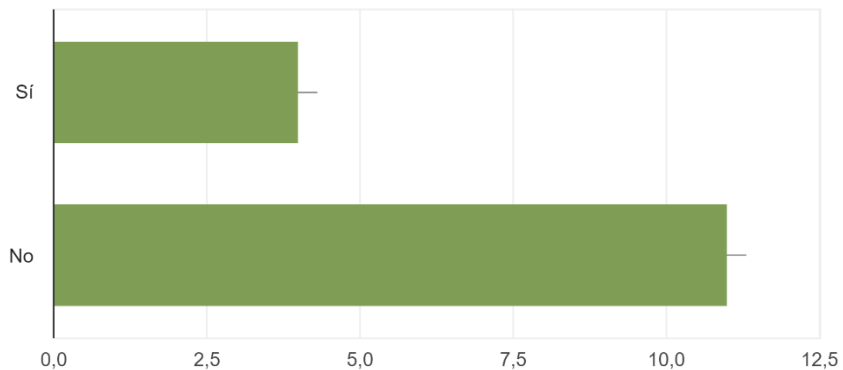
Respuesta	N°	%
Si	4	26.7
No	11	73.3

En el cuadro N°3 sobre “ha consumido usted vino de palma” se puede detallar que: 4 personas que representan el 26.7% si lo han consumido y 11 personas que representan el 73.3% no lo han consumido.

Grafica 3

¿Ha consumido usted vino de palma?

15 respuestas



Cuadro #4

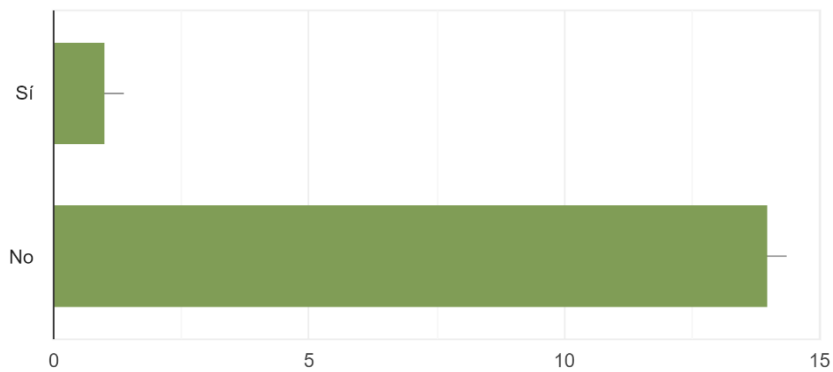
“Ha probado algún producto elaborado con vino de palma”

Respuesta	N°	%
Si	1	6.7
No	14	93.3

En el cuadro n°4 sobre “Ha probado algún producto elaborado con vino de palma” en los encuestados se puede detallar que: 1 que representa el 6.7% si lo ha probado y 14 que representa 93.3% no lo ha probado.

Grafica 4

¿Ha probado algún producto elaborado con vino de palma?
15 respuestas



Cuadro #5

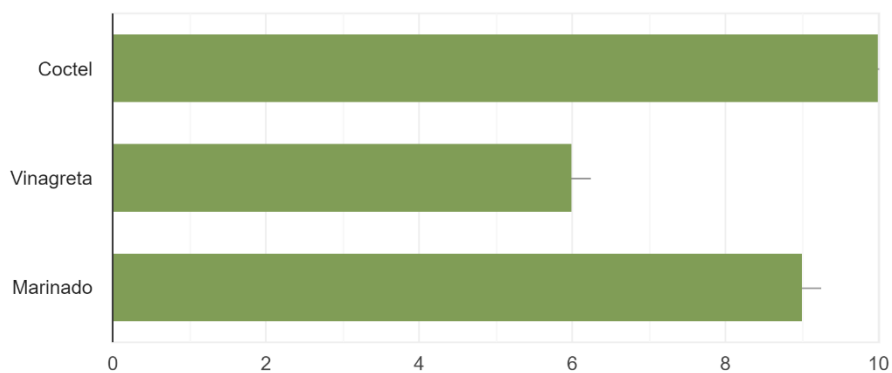
“Cuál de estos tres productos a base de vino de palma usted estaría dispuesto a consumir”

Respuesta	N°	%
Coctel	10	66.7
Vinagreta	6	40
Marinado	9	60

En el cuadro N°5 sobre “Cuál de estos tres productos a base de vino de palma usted estaría dispuesto a consumir” se puede detallar que: 10 que representan el 66.7% consumirían un coctel, 6 que representa 40% consumiría una vinagreta, 9 que representa 60% consumirían un marinado.

Grafica 5

¿Cuál de estos tres producto a base de vino de palma usted estaría dispuesto a consumir?
15 respuestas



Cuadro #6

“Consume usted cocteles”

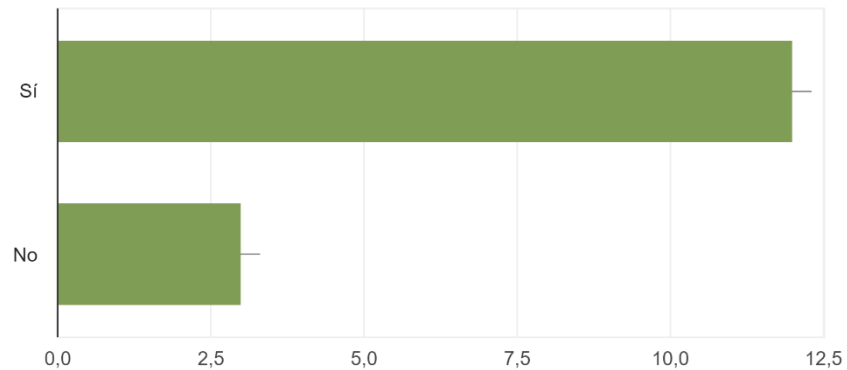
Respuesta	N°	%
Si	12	80
No	3	20

En el cuadro N°5 sobre “Consume usted cocteles” se puede detallar que: 12 personas que representan el 80% si consumen y 3 personas que representan el 20% no consumen.

Grafica 6

¿Consume usted cocteles?

15 respuestas



Cuadro #7

“Si su respuesta anterior fue "SI". ¿Con que frecuencia usted consume cocteles?”

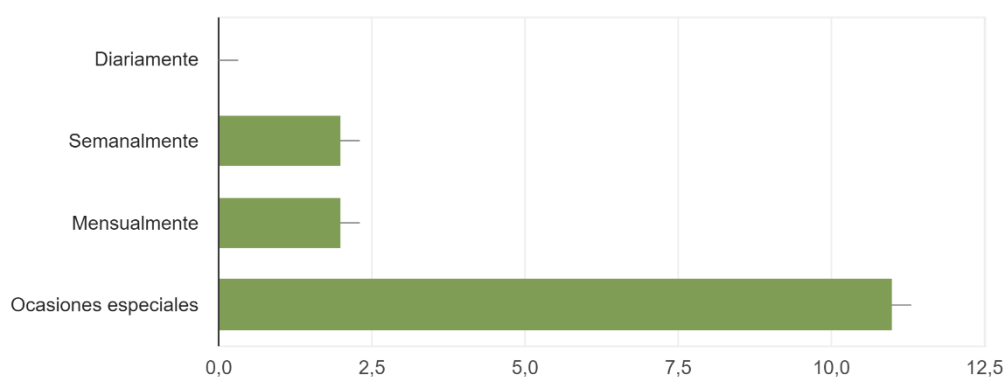
Respuesta	N°	%
Diariamente	0	0%
Semanalmente	2	13.3
Mensualmente	2	13.3
Ocasiones especiales	11	73.3

En el cuadro N°7 sobre “Si su respuesta anterior fue "SI". ¿Con que frecuencia usted consume cocteles?” se puede detallar que: 0 que representa el 0% no consume diariamente, mientras que 2 que representan el 13.3% consume semanalmente, 2 que representan el 13.3% mensualmente y 11 que representa 73.3% en ocasiones especiales.

Grafica 7

Si su respuesta anterior fue "SI". ¿Con que frecuencia usted consume cocteles?

15 respuestas



Cuadro #8

“En qué ocasiones consume cocteles”

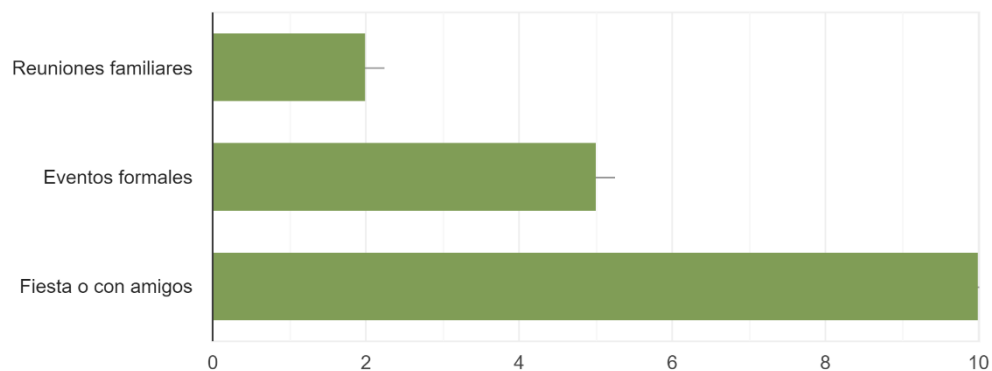
Respuesta	N°	%
Reuniones familiares	2	13.3
Eventos formales	5	33.3
Fiesta o con amigos	10	66.7

En el cuadro N°8 sobre “En qué ocasiones consume cocteles” se puede detallar que: 2 que representa el 13.3% consume en reuniones familiares, 5 que representa el 33.3% consume en eventos formales y 10 que representa el 66.7% consume en fiesta o con amigos.

Grafica 8

¿En qué ocasiones consume cocteles?

15 respuestas



Cuadro #9

“Al probar este coctel siente usted el sabor del vino de palma”

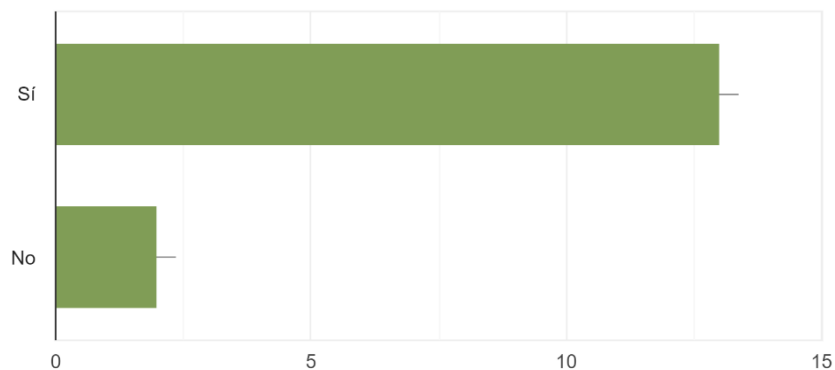
Respuesta	N°	%
Si	13	86.7
No	2	13.3

En el cuadro N°9 sobre “Al probar este coctel siente usted el sabor del vino de palma” se puede detallar que: 13 que representa el 86.7% si sienten el vino de palma dentro den coctel y 2 que representa el 13.3% no lo sienten.

Gráfico 9

¿Al probar este coctel siente usted el sabor del vino de palma?

15 respuestas



Cuadro #10

“Qué ingrediente dentro del coctel usted cree que resalto más”

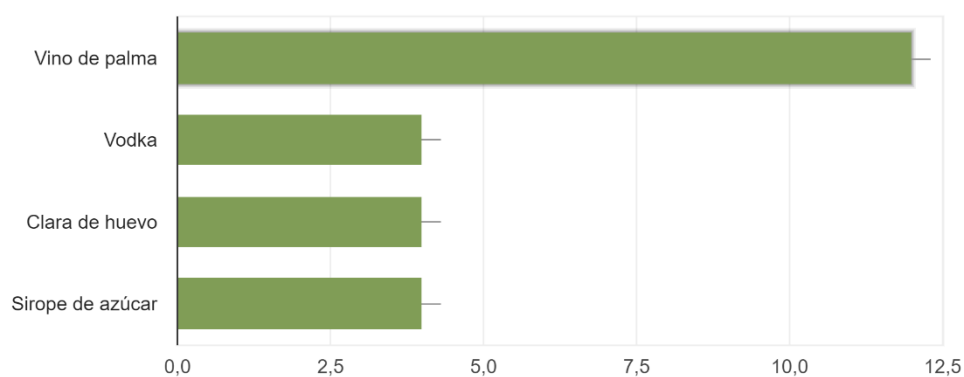
Respuesta	N°	%
Vino de palma	12	80
Vodka	4	26.7
Clara de huevo	4	26.7
Sirope de azúcar	4	26.7

En el cuadro N°10 sobre “Qué ingrediente dentro del coctel usted cree que resalto más” se puede detallar que: 12 que representa el 80% dice que el vino de palma, 4 que representa el 26.7% dice que vodka, 4 que representa el 26.7% dice que clara de huevo y 4 que representa el 26.7% dice que sirope de azúcar.

Grafica 10

¿Qué ingrediente dentro del coctel usted cree que resalto más?

15 respuestas



Grafica #11

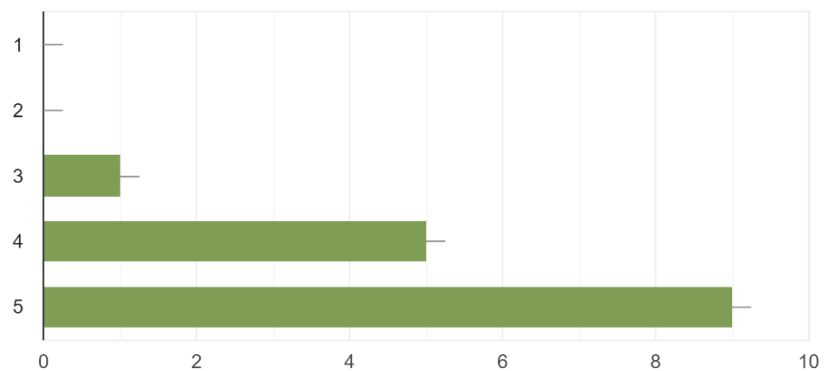
“Del 1 al 5 califique el coctel, siendo 1 muy malo y 5 excelente”

Respuesta	N°	%
1	0	0
2	0	0
3	1	6.7
4	5	33.3
5	9	60

En el cuadro N°11 sobre “Del 1 al 5 califique el coctel, siendo 1 muy malo y 5 excelente” se puede detallar que: 1 que representa el 6.7% le da un 3, 5 que representa el 33.3% un 4 y 9 que representa el 60% un 5.

Grafica 11

Del 1 al 5 califique el coctel, siendo 1 muy malo y 5 excelente
15 respuestas



Cuadro #12

“Qué aspecto del vino de palma destacarías más”

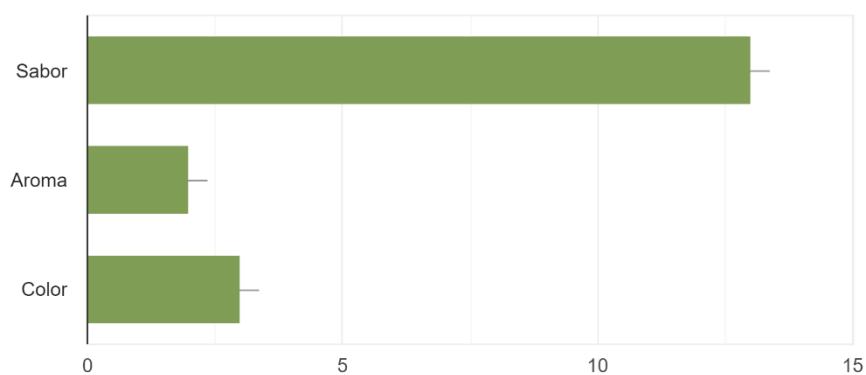
Respuesta	Nº	%
Sabor	13	86.7
Aroma	2	13.3
Color	3	20

En el cuadro N°12 sobre “Qué aspecto del vino de palma destacarías más” se puede detallar que: 13 que representa el 86.7% es sabor, 2 que representa el 13.3% es aroma y 3 que representa el 3% dice que color.

Grafica 12

¿Qué aspecto del vino de palma destacarías más?

15 respuestas



Cuadro #13

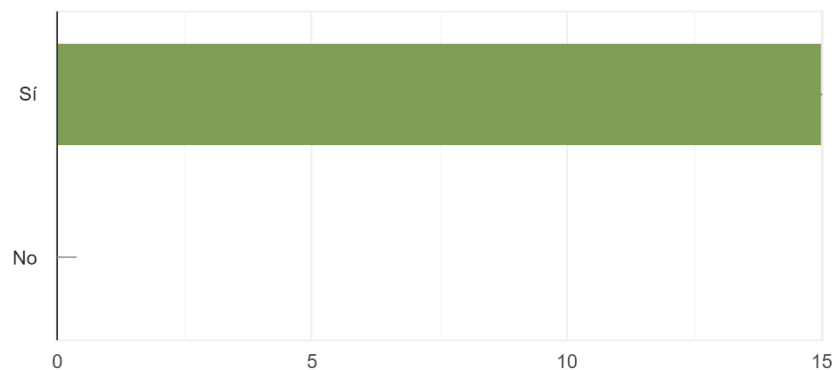
“Siente usted que es un coctel balanceado en sabores”

Respuesta	N°	%
Si	15	100
No	0	0

En el cuadro N°13 sobre “Siente usted que es un coctel balanceado en sabores” se puede detallar que: 15 personas que representan el 100% dijeron que sí.

Grafica 13

¿Siente usted que es un coctel balanceado en sabores?
15 respuestas



Cuadro #14

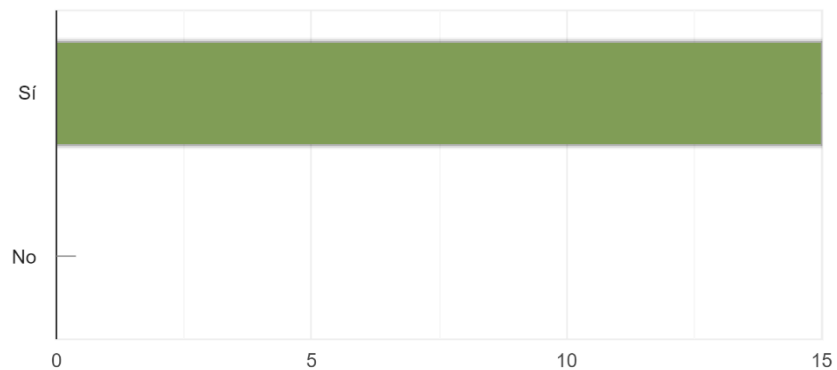
“Volvería usted a consumir este producto”

Respuesta	N°	%
Si	15	100
No	0	0

En el cuadro N°14 sobre “Volvería usted a consumir este producto” se puede detallar que: 15 personas que representan el 100% dijeron que sí.

Grafica 14

¿Volvería usted a consumir este producto?
15 respuestas



Cuadro #15

“Si su respuesta anterior fue "SI" o "NO", explique”

En el cuadro N°15 sobre “Si su respuesta anterior fue "SI" o "NO", explique”, se detalla a continuación cuales fueron los comentarios de los quince (15) encuestados.

- 1) Es un coctel muy refrescante y con un delicioso sabor.
- 2) Porque es muy bueno, es agradable al paladar.
- 3) Si, me pareció interesante algo nuevo y fue refrescante y fuerte a la vez.
- 4) Se puede degustar la diversidad de sabores que tiene este coctel.
- 5) Por su originalidad y buena combinación de sabores.
- 6) Es un trago disfrutable.
- 7) Es un sabor diferente que quedaría muy bien para fiestas o reuniones.
- 8) Si porque es un sabor diferente.
- 9) Está buenísimo.
- 10) Algo nuevo, excelente sabor, algo no común.
- 11) Esta bueno y podría consumirlo no frecuente, pero si ocasionalmente.
- 12) Me gusto el sabor, es diferente y es artesanal.
- 13) Se sintió agradable suave y delicioso.
- 14) Tiene un sabor sutil que te invita a querer más.
- 15) Es muy delicioso y gustoso. Se puede disfrutar del rico vino de palma.
¡Todo su componente y lo que realmente predomina! Sabor, color y aroma es lo máximo.

Cuadro #16

“Dónde le gustaría usted encontrar este producto”

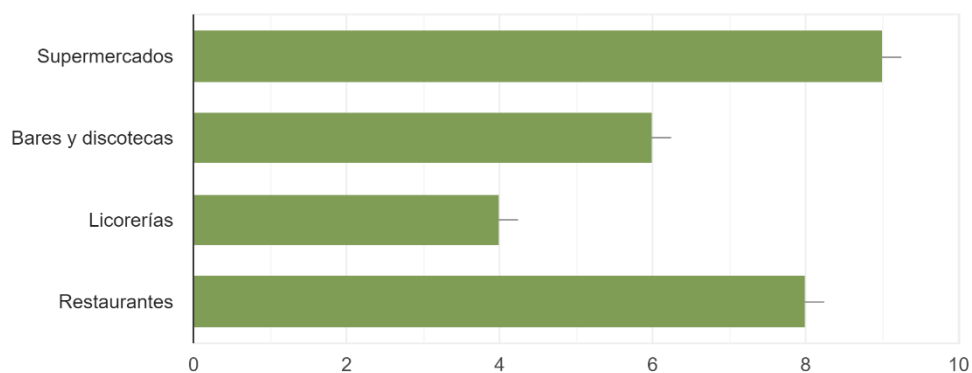
Respuesta	N°	%
Supermercado	9	60
Bares y Discotecas	6	40
Licorerías	4	26.7
Restaurante	8	53.3

En el cuadro N°16 sobre “Dónde le gustaría usted encontrar este producto” se puede detallar que: 9 que representa el 60% en supermercados, 6 que representa el 40% en bares y discotecas, 4 que representa el 26.7% en licorerías y 8 que representan el 53.3% en restaurantes.

Grafica 16

¿Dónde le gustaría usted encontrar este productos?

15 respuestas



IV. ANALISIS DE LOS RESULTADOS

- En el ítem #1, el 66% de las encuestadas fueron mujeres.
- En el ítem #2, el 46% fueron personas en el rango de 18-25 las encuestadas.
- En el ítem #3, el 73% no ha consumido vino de palma.
- En el ítem #4, el 93% no ha probado ningún producto elaborado a base de vino de palma.
- En el ítem #5, el 66% estaría dispuesta a consumir algún producto echo a base de vino de palma.
- En el ítem #6, el 80% si consume cocteles.
- En el ítem #7, el 73% consume cocteles en ocasiones especiales.
- En el ítem #8, el 66% consume en fiesta o con amigos.
- En el ítem #9, el 86% si le sintió el vino de palma al coctel.
- En el ítem #10, el 80% cree que resalta mas el vino de palma dentro del coctel.
- En el ítem #11, el 60% le da una calificación de 5 (excelente) al coctel.
- En el ítem #12, el 86% en el aspecto destaca más el sabor.
- En el ítem #13, el 100% que es un coctel con todos sus sabores balanceados.
- En el ítem #14, el 100% sí volvería a consumir el producto (coctel)
- En el ítem #15, las respuestas fueron claramente positivas a la hora de los encuestados contestar.
- En el ítem #16, el 60% le gustaría ver el producto en los supermercados.

El vino de palma es una bebida de diferentes regiones, principalmente del área de África, pero cabe destacar que en el país de Panamá se produce en diferentes provincias como Veraguas, Chiriquí, Coclé, Herrera, Los Santos, Panamá donde no se le ha dado la importancia debida y solamente lo usan las personas de los pueblos para consumo propio.

V. CONCLUSIÓN

El proceso de recolección del vino de palma se hace artesanal basándose en tradiciones transmitidas por generaciones, que carece de estandarización y controles adecuados. La fermentación conforme avanza el tiempo presenta variaciones dentro de la cosecha, las propiedades físico – químicas varían también de manera significativa en la recolección ya que muchas veces se varia dentro del tiempo de cosecha.

De acuerdo con la información arrojada por el estudio, se obtuvo claramente que la población de diferentes rangos de edad estaría dispuesta a que este producto sea comercializado e igualmente consumido por la población de diferentes edades.

Actualmente no existe nacionalmente una empresa o persona natural que comercialice el producto, por ende, en el estudio también podemos deducir que hay una oportunidad de negocio para el productor nacional y así un mercado abierto para las personas que quieran adquirir el producto; además podemos arrojar que las personas esperan siempre el lanzamiento de algún producto innovador que les llame mucho la atención y mas a las personas consumidoras de bebidas alcohólicas.

VI. RECOMENDACIONES

Al realizar las debidas pruebas del producto para llegar a alguna conclusión puedo recomendar que el vino puede ser utilizado en diversidades de preparaciones, solamente hay que jugar con el sabor, buscando recetas o experimentando donde el principal relatador sea el vino, sabiendo que aporta acidez y un poco de fermentaciones dentro del gusto a las preparaciones como tal.

Recomiendo no usarse como marinado directamente en pollo ya que la proteína pierde sus propiedades y aporta sabores amargos al pollo por la acidez que obtiene el mismo. Se puede utilizar mas como aditivos para cocteles donde este sea un componente aditivo dentro del coctel, aportándole ese grado de acidez a la mezcla sin tener que añadir algún acido común como el “limón”. Igualmente agregar que con una vinagreta puede funcionar, pero agregándole otro tipo de aceite como el de “coco” para que no se robe la parte acida del vino y así poder obtener un sabor balanceado dentro de la mezcla.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- LaPrensa. (2012). Desaparece el vino de palma. 27 de Dic, de LaPrensa
Sitio web: https://www.prensa.com/imprensa/nacionales/Desaparece-vino-palma-artesanal_0_3557644311.html
- Gonzales. (2012). Vino de palma. 21 de agosto, de VinoDefruta.com Sitio web: http://vinodefruta.com/vino_de_plama.htm
- Aygsha. (2020). Vino de Palma ¡Deliciosa bebida natural que fascina! 27 de febrero, de los vinos Sitio web: <https://www.losvinos.com.ar/licores/vino-de-palma/>
- Sanchez, Priscilla. (2008). Vino de palma. 5 de febrero, de Wikipedia Sitio web: https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_palma
- Steven Paton . (2019). Acrocomia aculeata. 30 septiembre, de Smithsonian - Tropical research institute Sitio web: <https://stricollections.org/portal/taxa/index.php?taxon=61431&clid=61#>
- san Lukong. (2020). Producción de vino de palma. 30 de enero, de Comundos Sitio web: <https://www.comundos.org/es/content/producci%C3%B3n-de-vino-de-palma>
- SFQU. (2014). Amos Tutuola o la literatura del vino de palma. 27 de marzo, de Literafricas Sitio web: <https://literafricas.com/2014/03/27/amos-tutuola-o-la-literatura-del-vino-de-palma/>
- Encarni Barragán. (2019). El lenguaje del vino. 5 de diciembre, de Encarni Barragán Sitio web: <https://ellenguajedelvino.blogspot.com/2019/12/vino-de-palma.html>
- Redacción. (Última edición:30 de enero del 2021). Definición de Savia. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/savia/>. Consultado el 19 de julio del 2022.
- Ulla Rothschuh Osorio,. (2021). Fermentación: qué es, tipos y ejemplos. 21 de diciembre, de Ecología verde Sitio web: <https://www.ecologiaverde.com/fermentacion-que-es-tipos-y-ejemplos-3692.html>

- Susana Moreno. (2016). Papel de las bebidas fermentadas en el mantenimiento del peso perdido. 2016, de scielo Sitio web: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112016001000009#:~:text=Las%20bebidas%20fermentadas%20son%20las,la%20cerveza%20y%20la%20sidra.
- Tesauro. (2013). Valor nutritivo. 2013, de Biblioteca Agrícola Nacional de los Estados Unidos Sitio web: <https://boletinagrario.com/ap-6,valor+nutritivo,4478.html>
- Pedro Acosta, Comunicación personal, Panamá, 2021.
- Ing. Ricardo Antonio Jiménez, Comunicación personal, Panamá, 2021

ANEXOS

Anexo #1

Modelo de encuesta

Preguntas Respuestas 15



Propiedades organolépticas del vino de palma y

Mi nombre es Iomarís Gil y soy estudiante graduanda de la Lic. en Gastronomía. Esta encuesta tiene como

Sexo *

☐ Mujer

☐ Hombre

Edad *

☐ 18-25

☐ 26-35

☐ 36 o más

☐ Otra...

Anexo #2

Preguntas Respuestas 15

¿Ha consumido usted vino de palma? *

☐ Sí

☐ No

¿Ha probado algún producto elaborado con vino de palma? *

☐ Sí

☐ No

Si su respuesta anterior fue "Sí", indique que producto a probado.

Texto de respuesta corta

¿Cuál de estos tres producto a base de vino de palma usted estaría dispuesto a consumir? *

☐ Coctel

☐ Vinagreta

☐ Marinado

Preguntas Respuestas 15

¿Consume usted cocteles? *

☐ Sí

☐ No

Si su respuesta anterior fue "Sí". ¿Con que frecuencia usted consume cocteles? *

☐ Diariamente

☐ Semanalmente

☐ Mensualmente

☐ Ocasiones especiales

¿En qué ocasiones consume cocteles? *

☐ Reuniones familiares

☐ Eventos formales

☐ Fiesta o con amigos

A continuación responder acerca del coctel de vino de palma ofrecido

Según la muestra dada, responda.

Anexo #3

Preguntas Respuestas 15

...

¿Al probar este coctel siente usted el sabor del vino de palma? *

☐ Sí

☐ No

...

¿Qué ingrediente dentro del coctel usted cree que resalta más? *

☐ Vino de palma

☐ Vodka

☐ Clara de huevo

☐ Sirope de azúcar

...

Del 1 al 5 califique el coctel, siendo 1 muy malo y 5 excelente *

☐ 1

☐ 2

☐ 3

☐ 4

☐ 5

Preguntas Respuestas 15

...

¿Qué aspecto del vino de palma destacaría más? *

☐ Sabor

☐ Aroma

☐ Color

...

¿Siente usted que es un coctel balanceado en sabores? *

☐ Sí

☐ No

...

¿Volvería usted a consumir este producto? *

☐ Sí

☐ No

...

Si su respuesta anterior fue "SI" o "NO", explique *

Texto de respuesta larga

...

¿Dónde le gustaría usted encontrar este productos? *

☐ Supermercados

☐ Bares y discotecas

☐ Licorerías

☐ Restaurantes

☐ Otra...

Fotografía #1



Esta es la “*Acrocomia Aculeata*” conocida con la palma de vino, todavía intacta sin tumbar ni abrir para la obtención del producto. Tomada el día 22 de abril del 2021.

Fotografía #2



En esta observamos la vina de palma ya tumbada para proceder con abrir y sangrarla y obtener el producto que ofrece la misma.

Fotografía #3



En esta observamos el proceso de como hacen el cajoncito para abrir la palma y así poder sangrar para obtener lo que es el producto.

Fotografía #4



Así queda el hueco en la palma a la hora de hacerle la incisión y empezar a sangrarla para obtener el producto investigado.

Fotografía #5



Esta imagen es tomada el 23 de abril de 2021, donde ya la palma había sido manipulada y ya trabajada para obtener el producto que ofrece la misma.

Fotografía #6



Imagen final de pasada dos días como se va obteniendo el producto final y de su recolección