

Tomo 05

Humanidades, Ciencias Sociales, y Bellas Artes

ARTÍCULOS DEL CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN ACADEMIA JOURNALS CDMX 2023
ELIBRO ONLINE CON ISSN 1946-5351 | VOL. 15, NO. 11, 2023

Implementación del Vino de Miel en la Elaboración de Postres y su Medición del Grado de Aceptación en el Municipio de Tantoyuca Veracruz

MBA. Carlos Calderón Hernández¹, Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zúñiga²,
Lic. Karina Hernández Solís³, Lic. José Sánchez Martínez⁴

Resumen— El proyecto denominado Implementación del Vino de Miel en la Elaboración de Postres nace con la finalidad de verificar el grado de aceptación de la aplicación de un producto local en el diseño de platillos vanguardistas que permitan incrementar el porcentaje de ventas de los productores de vino de miel mediante su aprovechamiento en la industria gastronómica de la región, para mantener una producción controlada se aplicó el llenado de formatos de receta estándar mismos que sirven como guía durante los procesos de producción y así poder determinar algún precio de venta para que los establecimientos locales identifiquen el potencial de dicho producto.

Palabras clave— Vino de Miel, Postres, Aceptación, Producto local, Ventas.

Introducción

Hablar de México es hablar de la enorme variedad gastronómica con la que cuenta el país, caracterizado por contener largas costas en el Pacífico, en el Atlántico y el Caribe, además de poseer también amplias llanuras, costas tropicales, serranías, altiplanos con climas templados, lagos y lagunas, así como desiertos y selvas tropicales. Es por ello que se considera un país afortunado por la gran variedad de materias primas útiles para su implementación en la elaboración de platillos.

Dentro de las bebidas típicas y más sobresalientes del país se encuentra el tequila, seguido del mezcal y el pulque, sin embargo, es importante hacer mención que la mayoría de los estados de la república cuentan con preparaciones sobresalientes que sin duda alguna ayudan a resaltar a los ingredientes típicos de la región, estas poder ir desde preparaciones fermentadas como lo es la cerveza artesanal hasta preparaciones destiladas como lo es el aguardiente, el desconocimiento de las mismas merma su producción y limita la demanda dentro del mercado.

En el municipio de Tantoyuca al norte de Veracruz se produce el vino de miel, se trata de un hidromiel que se produce fermentando miel de abeja mezclada con agua y polen, la apicultura realizada en Tantoyuca da como resultado a un producto de calidad que ha mantenido al municipio en los ojos de los catadores más reconocidos del mundo.

La región de la huasteca; en el caso del municipio de Tantoyuca cuenta con la posición geográfica ideal para el trabajo apícola, oficio del cual dependen distintas familias de la región.

Apícola Tantoyuca es un negocio familiar dirigido por el Ingeniero Héctor Williams, quien junto a su familia son apicultores que buscan explotar los beneficios de su oficio, pero siempre cuidando su impacto al medio ambiente y a la sociedad de su comunidad.

Es por lo que en el año 2010 inician con la producción de “Vino de Miel” buscando darle valor agregado a su producto principal de producción y a su vez diversificar su cartera de productos derivados de la miel por lo tanto que es un poco difícil de utilizar o implementar en algunos postres ya que es un vino demasiado dulce y con un costo algo elevado.

En el presente proyecto se explicará la creación de postres del día utilizando un ingrediente llamado vino de miel que se caracteriza por ser un producto de alta calidad y representativo de la región, se tomó la decisión de elaborar postres implementando ese endulzante para mejorar el sabor y calidad de los platillos y poder brindar ese sabor único y delicioso que tiene la miel de la nuestra huasteca veracruzana.

A diferencia del xtabentún de Yucatán, licor de intensos matices anisados, el vino de miel de Tantoyuca está profundamente marcado por los aromas del espino blanco, la cedrella odorata, el chijol y diferentes cítricos y hierbas menores que crecen en la Huasteca veracruzana.

Después de diluir la miel, la mezcla se deja fermentar de forma turbulenta durante 40 días y, finalmente, se coloca en bidones para seguir madurando. Durante seis meses el líquido se va trasvasando para retirar sedimentos hasta lograr una clarificación natural; el hidromiel está listo para el consumo al concluir nueve meses de reposo.

Héctor Williams, promotor del vino de miel veracruzano, platica que la africanización de las poblaciones de abejas (cuyo inicio data de los ochenta) dañó seriamente la industria local. Desde 2014, el fermentado de miel comenzó a resurgir como una muestra de la herencia cultural de la región; sin embargo, la producción sigue siendo limitada.

¹ Guillermo Prieto Gómez MA es Profesor de Contaduría en la Universidad del Norte, Manila, Veracruz. gpgomez@unorte.edu (autor corresponsal)

² La Ing. Laura Luz Beltrán Morales es Profesora de Ingeniería Química en la Universidad Tecnológica Superior de Aguascalientes, México. lbeltran@tecnoac.mx

³ El Dr. Ramón Sorin es Vicerrector Académico del Instituto de Estudios Avanzados de Asturias, Gijón, Asturias, España. rsorin@ieaa.edu.es

⁴ La Lic. María Jesús González de la Rosa es Profesora Investigadora de Blue Red University, San Antonio, TX. marichu@gmail.com

Resultados

Derivado de la aplicación del vino de miel en la estructuración de platillos se obtuvieron cuatro variaciones, mismas que procedieron a ser evaluadas por un grupo de personas cuya edad oscila entre los 18 y 25 años de edad, para la verificación del grado de aceptación de los platillos se realizaron pruebas hedónicas o afectivas en estas pruebas se busca cuantificar el grado de agrado o desagrado de un producto. Llegan a ser ampliamente utilizadas para el desarrollo de productos en las que se quiere saber si los consumidores preferirían o estarían dispuestos a comprar un producto.

Con respecto a la escala hedónica, Lawless y Heymann se refieren a ella como el método afectivo más utilizado en las pruebas sensoriales, debido a sus resultados informativos. Fue desarrollado en 1957 como una manera de medir la aceptación de un producto, y en los últimos años, se ha adaptado de acuerdo con el público objetivo.

Como resultado de la aplicación del Vino de miel en el desarrollo de cinco postres en los que se implementó el ingrediente a analizar, para ello los encargados de la realización de los platillos fueron el Mtro. Carlos Calderón Hernández y el Lic. José Sánchez Martínez quienes derivaron diversas pruebas de menú con la finalidad de definir recetas específicas que permitir realzar las características de cada ingrediente implementado.



Figura 1. La figura muestra el vino de miel implementado en la realización de las recetas el cual lleva por nombre Tantoyuca.



Figura 2. La figura muestra el proceso conocido como mise en place aplicable para los procesos de producción.



Figura 3. La figura muestra el proceso de elaboración de los postres mediante la aplicación del vino de miel.

La implementación de técnicas como el mise en place ayudo a perfeccionar los procesos implementados logrando definir de forma precisa las cantidades necesarias para cada platillo y así evitar el desperdicio de los mismos generando costos más apropiados y la reducción de mermas.

La recolección de datos estuvo a cargo de la Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zúñiga quien recopilo los formatos diseñados para posterior mente introducir la información obtenida en un libro de Excel que permitió la realización de gráficas para un mejor entendimiento.

Postres	Cantidad Brindada					Total de Votos
	1	2	3	4	5	
Mousse de vino y miel y romero	0	0	1	1	0	2
Pastel de chocolate	1	0	0	3	3	7
Tarta de manzana	1	0	0	0	0	1
Peras al vino de miel con crema pastelera	1	3	0	3	1	8
Waffles de manzana con salsa de vino de miel vainilla	0	0	4	4	1	9
Cheesecake tortuga	0	0	1	1	3	5
Crepas con salsa de miel y naranja	0	3	0	3	4	10
Panna cotta de coco	0	1	1	0	0	2
Tiramisu	0	1	0	0	0	1
Plátanos con salsa de miel y almendras	0	1	0	3	1	5
Total de Votos	3	9	7	18	13	50

Figura 4. La figura muestra los resultados obtenidos en la aplicación del formato de la prueba de aceptación de postres.

Dentro de los resultados se logró identificar que tres de los cinco postres elaborados con vino de miel han resultado ser bien aceptados por el grupo de evaluadores, entre los que resaltan las Crepas con salsa de miel y naranja, esta preparación representa un 20% de los platillos, los Waffles de manzana con salsa de vino de miel, estos representan un 18% de aceptación y por último se encuentran las Peras al vino de miel con crema pastelera que representa el 16%, juntos se puede asegurar que un 54% del grupo de evaluadores prefieren platillos que implementen el vino de miel en su elaboración.



Figura 5. La figura muestra la traficación de los datos obtenidos por los evaluadores de los 10 postres, de los cuales 5 contenían en su preparación vino de miel.

Conclusiones

Derivado de los resultados obtenidos se puede determinar que los postres elaborados con vino de miel tienen un alto grado de aceptación en su consumo, a pesar de ser un producto alcohólico no dificulta su implementación en elaboraciones dulces o incluso en preparaciones saladas.

La aplicación del vino de miel favorece el comercio en la región al tratarse de un producto 100% local, mismo que es elaborado a través de un proceso artesanal, por lo que se recomienda continuar con su aplicación en el ámbito gastronómico.

Es importante mencionar que este tipo de vino no requiere algún proceso de almacenamiento especial, se pueden continuar implementar procesos aplicados a cualquier tipo de vino, por lo que no es necesario considerar algún desembolso económico extra.

Referencias

Azteca 7 Monterrey, 26 de septiembre de 17. Reportaje Vino de Miel Tantoyuca. El único vino de miel proviene de una familia veracruzana. Recuperado 19 de octubre de 17: <http://www.info7.mx/locales/elunico-vino-de-miel-proviene-de-una-familia-veracruzana/1970929>

Fajardo, Ing. Juan Carlos Pérez, Tec. Arelis Pérez, Tec. Luis Mendoza, Ing. Víctor Fuentes.

<https://www.masnoticias.mx/vino-de-miel-producto-de-calidad-que-representa-a-tantoyuca/>

Portal Apícola, 27 de agosto de 2014. El color de la miel. Recuperado 18 de octubre de 2017: <http://apicultura.com/el-color-de-la-miel/>

PROFECO, 2 de Febrero de 2015. Revista del consumidor. Estudio de Calidad de miel de abeja. Recuperado 13 de octubre de 2017: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/100347/RC456_Estudio_Calidad_de_Miel_de_Abejas.pdf

Revista Apiciencia Volumen XII No. 3 (2010) ISSN 1608-1862

SAGARPA, 19 de mayo de 2017. Miel “Hecho en México”, símbolo de calidad y sabor en el marco del Día Mundial de las Abejas. Recuperado el 6 de octubre de 2017: <http://www.sagarpa.gob.mx/Delegaciones/bajacaliforniasur/boletines/2017/mayo/Documents/2017BS179.PDF>

Notas Biográficas

El **MBA. Carlos Calderón Hernández** es Profesor de Tiempo Completo en la Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense. El Mtro. Cuenta con una Maestría en Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas por el Instituto de Estudios Universitarios (IEU) y una Licenciatura en Gastronomía por la Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense.

La **Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zúñiga** es Profesora de Tiempo Completo en la Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense. Cuenta con una maestría en Producción Panadera, Repostería y Confeitería Internacional en Instituto Suizo de Hostelería y Gastronomía y una Licenciatura en Gastronomía en el Instituto Culinario Cuati.

La **Lic. Karina Hernández Solís** es Profesor de Tiempo Completo en la Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense. Cuenta con una Licenciatura en Gastronomía y una maestría en proceso de titulación en la Universidad Científica Latino Americana de Hidalgo

El **Lic. José Sánchez Martínez** es chef de partida en el Restaurante El Mesón del hotel Posada San Javier, cuenta con una Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense

Apéndice

Formato implementado para la recolección de datos:

PRUEBA DE ACEPTACIÓN DE POSTRES	
Nombre: _____	Fecha: _____
Indicaciones: Ordena del 1 al 5 los postres que más les resulten agradables, siendo 5 el número de mayor preferencia y 1 el de menor agrado.	
() Mousse de vino y miel y romero	() Cheesecake tortuga
() Pastel de chocolate	() Crepas con salsa de miel y naranja
() Tarta de manzana	() Panna cotta de coco
() Peras al vino de miel con crema pastelera	() Tiramisu
() Waffles de manzana con salsa de vino de miel vainilla	() Plátanos con salsa de miel y almendras
Nota: Solo se pueden seleccionar 5 diferentes postres.	