

¡Bienvenidos al último número del año 2023 de la revista Tekhné!

En esta nueva edición de la revista, nos complace presentar una selección de artículos que abordan temas relevantes para el desarrollo tecnológico y económico de Venezuela.

El primer artículo, titulado "Aplicación del diseño de mezclas y metodologías sensoriales rápidas para la formulación de una galleta salada a base de harina de garbanzos" plantea un método que combina el diseño de experimentos con mezclas y metodologías sensoriales rápidas. Los resultados mostraron que la galleta elaborada con una mezcla de harina de garbanzo y almidón de maíz en una proporción de 60:40 obtuvo la mejor aceptabilidad sensorial. Este resultado es alentador, ya que demuestra que es posible desarrollar productos alimenticios con un alto valor nutricional que sean también atractivos para los consumidores.

El segundo artículo, titulado "Formulación de una compota a base de soya para la alimentación complementaria de adultos mayores", presenta una fórmula para una compota de soya con un alto contenido nutricional. La fórmula se desarrolló utilizando la metodología de diseño de mezclas. Los resultados mostraron que la compota obtenida tiene un contenido de proteína del 10,88%, lo que la hace una fuente importante de este nutriente para adultos mayores. Este artículo es importante, ya que contribuye a la nutrición de una población vulnerable, como son los adultos mayores. La soya es una fuente de proteína vegetal de alta calidad, y la compota desarrollada en este artículo es una forma práctica y deliciosa de incorporar a la dieta.

El tercer artículo, titulado "Metodología sensorial Napping para la descripción de bebidas de frutas formuladas con estabilizantes", analiza el efecto de los estabilizantes en las propiedades sensoriales de bebidas de guanábana y piña. Los resultados mostraron que el uso de estabilizantes puede mejorar la estabilidad de las bebidas y retrasar los cambios físicos indeseables. Sin embargo, el uso de concentraciones altas de estabilizantes puede alterar los atributos sensoriales de las bebidas. Este artículo es relevante para la industria alimentaria, ya que brinda información sobre cómo utilizar los estabilizantes para mejorar la calidad de los productos alimenticios. La información presentada en este artículo puede ayudar a los fabricantes a desarrollar bebidas que sean estables y atractivas para los consumidores.

El cuarto artículo, titulado "¿Cómo formular un área de investigación de la UCAB?: Calidad del Software", presenta una guía para la creación de un área de investigación en la universidad. El documento se basa en la experiencia de la creación del Área de Investigación de Calidad del Software de la Escuela de Ingeniería Informática de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Católica Andrés Bello. Este artículo es valioso para los investigadores que aspiran a crear un área de investigación en su universidad. La información presentada en este artículo puede ayudar a los investigadores a evitar errores comunes y a aumentar las posibilidades de éxito de su proyecto.

COMITÉ EDITORIAL

El último artículo de este número titulado “Análisis de estabilidad de taludes de secciones típicas en la construcción de carreteras a través de modelos numérico” se centra en definir criterios de seguridad en cuanto a la altura e inclinación que debe presentar un talud de una sección transversal de carretera, en presencia de cuatro tipos de materiales escogidos. Este estudio parte evaluando recomendaciones geométricas, realizando el análisis por el Método de Equilibrio Límite y por modelos numéricos utilizando el Método de Elementos Finitos, apoyado con el uso de programas de aplicación en geotecnia. Finalmente presenta para algunos de los casos de análisis, nuevas dimensiones geométricas de taludes que garantizan la seguridad.

Con esta edición les deseamos a nuestros lectores, árbitros y autores una feliz Navidad y un venturoso año 2024.