

APLICACIÓN DE ULTRASONIDO Y PELÍCULAS COMESTIBLES EN VEGETALES

INTRODUCCIÓN

El uso de tratamientos amigables con el ambiente para mejorar la calidad hortícola es esencial. Se estudiará el efecto de la aplicación de ONDAS DE ULTRASONIDO (US), PELÍCULAS COMESTIBLES (PC) y sus COMBINACIONES, sobre la calidad postcosecha en Lechuga. Se determinarán parámetros químicos y microbiológicos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL: Estudiar efecto de la aplicación US y PC sobre hojas frescas de lechuga.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Adaptar técnicas analíticas para la determinación de parámetros control. Analizar efecto de los tratamientos individuales y su combinación óptima sobre propiedades químicas y microbiológicas.

METODOLOGÍA

Las muestras acondicionadas, son expuestas a i) US en diferentes tiempos y potencias; ii) PC en distintas concentraciones; iii) Combinación de ambos tratamientos. Posteriormente son envasadas y refrigeradas a 5°C. Se analizan parámetros químicos y microbiológicos a lo largo del periodo de vida útil de las muestras tratadas y de los controles.

GALIZIO, RODRIGO IGNACIO

Licenciado Tecnología Alimentos-UNCPBA
Facultad de Agronomía de Azul (FAA) - UNCPBA
Dra. Nesprias, Karina R.
Co-director: Díaz
K-Ases. Científ.: Dublan
M.A
Ingeniería, Arquitectura y Tecnología
rodrigog@faa.unicen.edu.ar

RESULTADOS

Los ensayos preliminares realizados sobre lechuga permitieron optimizar las técnicas para la cuantificación de parámetros de calidad postcosecha. Se determinó la concentración de compuestos fenólicos, clorofilas y el porcentaje de pérdida de agua en las muestras tratadas y control. Los tratamientos aplicados generaron cambios deseables como minimizar la pérdida de agua y mantener los compuestos antioxidantes.

CONCLUSIONES

Se pretende demostrar que la aplicación del tratamiento con ultrasonido y películas comestibles permite optimizar la calidad postcosecha de lechuga y favorecer la producción de productos hortícolas frescos con alto valor agregado, inocuidad y calidad comercial. Los resultados provisorios nos permiten indagar que las tecnologías aquí estudiadas pueden ser una alternativa a considerar por los productores en pos de la mejora de la calidad.

