

## **Producto alimentario de V gama a partir de guisantes: Efectos del tratamiento térmico en la calidad.**

Achaerandío I., Ibern M., Yepes T., Pujolà M\*.

Departamento d'Enginyeria Agroalimentaria i Biotecnologia (DEAB). Universitat Politècnica de Catalunya Barcelona Tech (UPC). Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB) Campus del Baix Llobregat C/ Esteve Terradas, 8, Edificio ESAB 08860 Castelldefels. Barcelona. España e-mail: [montserrat.pujola@upc.edu](mailto:montserrat.pujola@upc.edu)

La aplicación de nuevas tecnologías al procesado de alimentos permite obtener productos prácticamente listos para comer (productos de V gama) con características similares a los obtenidos por procesos tradicionales, pero que por su sistema de procesado: envasado al vacío, pasteurización o esterilización en el propio envase y necesidad de conservación en frío durante su comercialización con una duración aproximada de 45 días, permiten una menor pérdida de nutrientes y mejores características organolépticas. Con la finalidad de poder ofrecer al consumidor productos vegetales con valor añadido se ha propuesto realizar un estudio cuyo objetivo principal es evaluar el efecto del tratamiento térmico (pasteurización y esterilización) en guisantes frescos (*Pisum sativum L.*) a partir de la evolución en el tiempo (hasta 21 días) de parámetros como el ácido ascórbico, textura instrumental y sus características organolépticas. Todos los resultados se compararon con productos comerciales en conserva y congelados. Los resultados obtenidos nos indican que en el contenido de ácido ascórbico del producto procesado se ve más afectado por la duración del proceso que por la temperatura del mismo. La conservación del producto elaborado a  $4\pm 1^{\circ}\text{C}$  provoca disminuciones de ácido ascórbico entre el 20 y el 50% dependiendo de la variedad y concentración inicial. La textura instrumental medida como firmeza es dependiente del tratamiento térmico utilizado (esterilización < pasteurización), del calibre del guisante y en general se observa un ligero aumento de la firmeza con la refrigeración. A nivel sensorial, desde el punto de vista hedónico los factores determinantes en una valoración positiva son la dulzor, el color y la firmeza; parámetros que se corresponden mayoritariamente con el producto de V gama pasteurizado

**Palabras clave:** Guisante (*Pisum sativum L.*), esterilización, pasteurización, textura, ácido ascórbico, características organolépticas.