

MODELIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE ENVASADO EN PRODUCTOS DE IV GAMA A PARTIR DE LA PIÑA

Benítez, S.*; Sepulcre, F.; Chiumenti, M.; Pujolá, M.; Achaerandio, I.

* Departament 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: sheilabenitez@gmail.com

El sector emergente de frutas frescas listas para el consumo necesita ofrecer productos que conserven las características de la materia prima. Debido al carácter perecedero de los vegetales, se busca optimizar estrategias que alarguen la vida útil del producto, evitando aquellos tratamientos que, aunque mejoran la calidad, actualmente no son aceptados por el consumidor. Es por ello, que en la actualidad existen diferentes líneas de investigación cuyo objetivo común es mejorar técnicas tradicionales combinadas con nuevas tecnologías poco invasivas, como el control de temperatura en el envasado en atmósfera modificada.

En el presente trabajo, se estudia el efecto de la temperatura y la utilización de aditivos naturales para preservar las características de la piña mínimamente procesada envasada en atmósfera modificada. Se ha trabajado con el cultivar 'Extra Sweet Gold' sometido a un tratamiento combinado de ácido cítrico y lactato de calcio al 1%, para posteriormente conservarla durante 10 días a 4, 7 y 13 °C y estudiar la evolución temporal de las propiedades organolépticas del producto. Para garantizar la calidad, es necesario mantener la cadena de frío durante su distribución, transporte y almacenamiento. Por ello, es necesario determinar la temperatura óptima de refrigeración de cada producto. En este sentido, los parámetros evaluados fueron el contenido en sólidos solubles, la acidez titulable como ácido cítrico, el pH, la textura y la concentración de gases dentro del envase. Los resultados obtenidos hasta el momento muestran que la piña mínimamente procesada almacenada entre 4 y 7°C, mantiene sus atributos sensoriales durante los diez días de almacenamiento, mientras que a 13°C se ha observado la aparición de malos olores y síntomas de metabolismo anaerobio, de acuerdo con los resultados publicados por otros investigadores (O'Connor-Shaw *et al.*, 1994).

O'Connor-Shaw, R.E.; Roberts, R.; Ford, A.L.; Nottingham, S.M. (1994). Shelf life of minimally processed honeydew, kiwifruit, papaya, pineapple cantaloupe. *Journal of Food Science*. 59:1202–1206.