



Calidad Sanitaria de Zarzamora Deshidratada por Tecnología Osmótica y Solar.

JUAN CARLOS ZAMUDIO CARREÑO¹, BERENICE YAHUACA JUÁREZ¹ y CONSUELO DE JESÚS CORTÉS PENAGOS¹

¹ Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. forijc@hotmail.com

Michoacán ocupa el primer lugar en la producción anual de Zarzamora. Se estima que cerca del 40% de la producción se pierde por causas asociadas a factores climatológicos y malas prácticas poscosecha. Las opciones de deshidratación son 1. Deshidratación osmótica, la cual permite eliminar parcialmente el agua de los tejidos de los alimentos por inmersión en una solución hipertónica, sin dañar el alimento y afectar su calidad. El medio de deshidratación es generalmente una solución acuosa concentrada de un azúcar o una sal o mezclas de diversos azúcares y/o sales, y 2. Deshidratación solar. Se utilizó como material de estudio frutos de zarzamora (*Rubus fruticosus*), se caracterizó mediante un análisis químico proximal y análisis de firmeza, color y pH. La zarzamora se deshidrató osmóticamente en soluciones de sacarosa a 40, 50 y 60 °Brix, por 10 horas; posteriormente se deshidrató mediante técnica solar con promedios de temperatura de 60 a 70°C por intervalos de 4 y 5 horas todo por duplicado. La zarzamora deshidratada por solución osmótica presentó una pérdida de agua de 55.26% para las tres concentraciones de sacarosa. Los frutos deshidratados, posteriormente fueron expuestos a una deshidratación solar, con una temperatura promedio de 30°C. Posteriormente, se realizaron pruebas microbiológicas para la identificación de microorganismos indicadores como lo pueden ser: Bacterias Mesófilas Aerobias, Coliformes Totales, Hongos y Levaduras. Esta reducción en humedad no representó un deterioro en su calidad. La deshidratación osmótica y la deshidratación solar en conjunto representan una alternativa para la deshidratación de la zarzamora, conservando mayoritariamente sus características de calidad.