



RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE MUCÍLAGO DE LINAZA Y QUITOSÁN PARA EXTENDER LA VIDA DE ANAQUEL DEL MELÓN FRESCO CORTADO

Ruth Cécil Correa Cerón¹, Mayra Zulema Treviño Garza¹, Ma. del Socorro Flores González¹ y Katiushka Arévalo Niño¹
1 Universidad Autónoma de Nuevo León. ruthcoceron92@gmail.com

El efecto de recubrimientos comestibles (RCs) a base de mucílago de linaza (ML) y quitosán (Q) en la calidad y vida de anaquel del melón fresco cortado, fue evaluado. La fruta se recubrió por inmersión y se almacenó en refrigeración (4°C) por 18 días. La fruta control (sin recubrimiento) presentó mayor ($p < 0.05$) desarrollo microbiológico que la recubierta, donde se encontró una disminución de 0.43-2.13, 1.59-3.24 y 1.27-1.87 Log UFC/g, para mesófilos aerobios, coliformes totales y hongos-levaduras, respectivamente. La efectividad microbiológica fue mayor en el RC de Q, seguido del RC QML y ML. La aplicación de los RCs también disminuyó ($p < 0.05$) la pérdida de peso (hasta 3.45 g/100g), retrasó los cambios en el contenido sólidos solubles y el ablandamiento de la fruta (7-39%). En el contenido de vitamina C y acidez, no se encontró diferencia significativa ($p > 0.05$) durante el almacenamiento. Por el contrario, la aplicación de los RCs incrementó ($p < 0.05$) el pH de la fruta. En los análisis sensoriales, la adición de los RCs mejoró ($p < 0.05$) los atributos de color, olor y sabor, excepto en el RC de QML (modificó el sabor). En cuanto al índice de decaimiento, se encontró diferencia ($p < 0.05$) entre las frutas recubiertas y el control, ya que este último presentó un 25% de daño causado por hongos (día 15). Finalmente, la fruta recubierta con Q y ML tuvo mayor aceptación que la fruta recubierta con QML y el control. Finalmente, se estableció que los RCs aumentaron la vida de anaquel del melón hasta por 15 días.