



EFFECTO DE LA APLICACIÓN DE ACEITES ESENCIALES EN LA VIDA DE ANAQUEL DE FRESA

MARIA ISABEL GARCIA CIEYRA¹, Eder Santiago Vázquez¹, Adolfo Germán Gómez Sánchez¹, Jorge Gustavo Dzul Cauich¹ y Tarsicio Medina Saavedra¹

1 Universidad de Guanajuato. isagarvi26@gmail.com

La fresa es una fruta altamente perecedera con una vida de anaquel postcosecha corta que se debe principalmente a la descomposición de los hongos. La vida útil de las fresas frescas almacenadas en frío (0-4 °C) es de alrededor de 5 días. Por lo tanto, reducir el deterioro microbiano es clave para prolongar la vida útil de las fresas frescas. Aunque el enfriamiento después de la cosecha se aplica para reducir las tasas de reacciones biológicas y el crecimiento microbiano, otras técnicas pueden combinarse con la refrigeración para mantener la calidad y retrasar el deterioro de la fresa. En este trabajo se realizó un tratamiento de enfriamiento combinado con aceites esenciales de romero y orégano, evaluando su capacidad para aumentar la vida de anaquel, cantidad de compuestos fenólicos y la actividad antioxidante de fresa fresca. De acuerdo con los resultados observamos que el aceite de orégano y romero presentan propiedades antifúngicas utilizando concentraciones de 50mg/L y 200mg/L sobre frutos de fresa almacenados en temperaturas de refrigeración, reduciendo el efecto de decaimiento de los frutos comparados con el control; mostrando una mayor el aceite esencial de orégano con un valor de 400 mg/100g de compuestos fenólicos respecto a 270mg/100g de compuestos fenólicos por efecto del aceite de romero. Con ellos concluimos que la combinación de enfriamiento más los vapores de aceites esenciales son técnicas que pueden ayudar a reducir las pérdidas de fresa poscosecha.