



Influencia del inhibidor enzimático y tratamiento de deshidratación osmótica sobre las características fisicoquímicas y texturales de manzana

Leticia Xochitl Lopez-Martinez¹, Alejandra Nabil López-Alvarado¹, Octavio Dublán-García¹ y Ofelia Marquez-Molina¹
1 Universidad Autónoma del Estado de México. lomarleticia@gmail.com

En la actualidad, la osmo-deshidratación es uno de los métodos de conservación de alimentos más ampliamente utilizados para el aprovechamiento de frutas, siendo un rubro de importancia económica para los países en vías de desarrollo. Cubos de manzana (*Pyrus malus*) fueron tratados con disoluciones de ácido ascórbico 1% y metabisulfito de sodio 0.25%, posteriormente fueron osmodeshidratados en disoluciones concentradas (40, 50 y 60°Bx) de azúcar refinado, estándar y mascabado a los que se les determinó humedad, pH, acidez, % de sólidos solubles, azúcares totales, color y textura. El porcentaje de humedad se encontró de 5 al 10% observándose que la humedad disminuye al aumentar la concentración de las disoluciones osmóticas y con la temperatura de secado. Todos los tratamientos presentan un pH de 4 a 5, por lo que es posible que la alta acidez del alimento retrase el crecimiento microbiano y con ello aumente la vida útil del producto. Las muestras tratadas con azúcar estándar y refinado presentaron el mayor contenido de sólidos solubles (27.48 y 27.92°Bx respectivamente) existiendo relación directa con el contenido de azúcares totales. Para la determinación de color se usó el sistema CIE-L*a*b*, las muestras tratadas con azúcar mascabado presentan valores positivos de a* en comparación con las muestras de azúcar estándar y refinado indicando así tonalidades rojizas que posiblemente le fueron conferidas durante la etapa de inmersión en el jarabe. Este estudio pretende establecer las condiciones que aseguren la obtención y estabilidad de los productos deshidratados generando así alternativas de consumo.