

Titulo: "CARACTERIZACIÓN DE LA MICROBIOTA DEL KIWI HAYWARD Y EVALUACIÓN DE ALTERNATIVAS TECNOLOGICAS PARA OBTENER UN PRODUCTO MINIMAMENTE PROCESADO INOCUO Y DE ALTA CALIDAD".

Comité:

Directora:

Dra. María Alejandra Pereyra

Asesoras:

M Sc. Alejandra Yommi,

M Sc. Claudia Castellari

Doctorando:

Lic. Ayelen Moreno

Resumen:

Si bien la producción de fruta se orienta al mercado en fresco, sería de suma utilidad contar con alternativas de industrialización, hoy inexistentes. Durante el procesado mínimo, la microflora y los patógenos presentes en la superficie pueden ingresar a los tejidos y contaminar el producto. La desinfección de la materia prima es uno de los pasos del proceso que condicionan la calidad, seguridad y vida del producto. El presente trabajo tiene como objetivo caracterizar la microbiota del kiwi *Hayward* que se cosecha en el sudeste bonaerense y evaluar diferentes alternativas de desinfección y preservación para lograr un producto mínimamente procesado, inocuo y con mayor vida comercial o de góndola.