

Universidad Nacional de Mar del Plata
Facultad de Ciencias Agrarias
Programa de Posgrado en Ciencias Agrarias
Carrera de Doctorado

Proyecto de Tesis:

EFFECTO DE LA APLICACION DE ANTIOXIDANTES NATURALES EN LA PREVENCIÓN DEL PARDEAMIENTO EN PAPAS (*Solanum tuberosum* L.) MINIMAMENTE PROCESADAS

Tesista: Lic. Luz Milagros GARCIA PROCACCINI.

Directora: Dra. María Julia MARTINEZ.

Co Director: Dr. Marcelo Atilio HUARTE

Comité Asesor: Dra. María Gabriela GOÑI

MSc. María Gloria MONTERUBBIANESI

RESUMEN:

Las papas mínimamente procesadas (MP), cortadas en bastones y refrigeradas para luego ser fritas antes de su consumo son altamente susceptibles al deterioro por el pardeamiento enzimático y el desarrollo microbiano, lo que reduce significativamente su vida útil. Para ello, es habitual la utilización de soluciones de metabisulfito de sodio (MS) como agente antipardeamiento. Sin embargo, el MS está en la mira de los organismos de regulación debido a sus efectos sobre la salud de los consumidores por lo que se estudian alternativas de reemplazo naturales, por ejemplo, combinaciones de ácido ascórbico y cítrico como agentes antipardeantes.

En este proyecto se estudiará el efecto de la aplicación de antioxidantes naturales, en reemplazo del uso de MS, sobre distintas variables que intervienen en el pardeamiento enzimático, y en la vida útil de papas MP de diferentes genotipos de papa; como así también el efecto del procesamiento mínimo sobre la calidad sensorial del producto listo para consumir.