

COMBINACIÓN DE METODOLOGÍAS DE SECADO CONVECTIVO Y POR MICROONDAS PARA LA DESHIDRATACIÓN DE HORTALIZAS Y LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS FUNCIONALES INNOVADORES

Mackeprang, María

Directora: Dra. Di Scala, Karina (Facultad de Ingeniería – UNMdP)

Co-Directora: Dra. Pereyra, M. Alejandra (Facultad de Cs. Agrarias – UNMdP)

Asesora1: Ing. Agr. M. Sc. Alejandra Yommi (EEA Balcarce – INTA)

Asesora2: Dra. Rosario Goyeneche (Facultad de Ingeniería – UNMdP)

RESUMEN

En el presente plan de trabajo se optimizarán las condiciones de los procesos de deshidratación (convectivo, microondas y combinado) para preservar las características fisicoquímicas, nutricionales y las propiedades funcionales de productos fruti-hortícolas seleccionados (Rabanitos (*Raphanus sativus*) y Zuccinis (*Cucurbita pepo L.*)) tendientes a obtener un snack saludable. Las muestras serán deshidratadas en un equipo convectivo a 40, 50, 60 y 70°C con una velocidad del aire entre 1.0 - 3.0 m/s dispuestas en capa fina. Los experimentos en el horno microondas se llevarán a cabo empleando ciclos de potencia intermitente: 10%, 30% y 50%. Se realizará el modelado matemático de los procesos individuales y combinados y se estimarán parámetros de calidad organolépticos y nutricionales. Se simularán las tecnologías con la metodología de RSM.