

Título: USO DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES PARA LIMITAR LOS CAMBIOS NUTRICIONALES Y FISIOLÓGICOS EN ZAPALLO ANCO MINIMAMENTE PROCESADO

En este trabajo se evaluó la efectividad de distintos recubrimientos comestibles para retardar el deterioro de hortalizas mínimamente procesadas. Rodajas de zapallos fueron sumergidas en soluciones formadoras de recubrimientos a base de: alginato de sodio, carboximetilcelulosa y almidón de mandioca. Los trozos recubiertos fueron envasados y almacenados a 4°C durante 15 días. La calidad de las rodajas fue evaluada a través de los siguientes parámetros: pérdida de peso, aspecto visual, uniformidad del recubrimiento, actividad de la peroxidasa y contenidos de β -carotenos y fenoles totales. Los resultados permitieron concluir que el uso del almidón de mandioca y alginato de sodio como recubrimientos resultaron ser eficientes, mejorando la calidad del producto final y prolongando la vida útil de zapallos mínimamente procesados.