

Mejor sabor, más economía, mayor éxito

El Concepto Sunett® Multi-Sweetener ofrece mucho más

- *Sunett® Maximización del sabor dulce*
Sunett® armoniza con otros edulcorantes, produciendo un sabor muy semejante al del azúcar.
- *Sunett® Estabilidad*
Una de las extraordinarias propiedades de Sunett® es su estabilidad, incluso bajo condiciones extremas.
- *Sunett® Mejor Economía*
La sinergia cuantitativa de Sunett® con otros edulcorantes reduce la cantidad total de edulcorante necesaria para el nivel de dulzor deseado y en consecuencia, sus costos.
- *Sunett® Innovación Endulzado Clásico*
Su producto conserva el mismo sabor y propiedades, sustituyendo parte del azúcar por Sunett®. Además de las calorías, disminuye el costo de endulzamiento.
- *Sunett® Beneficios Únicos para la salud*
Sunett® puede combinarse con ingredientes funcionales para conseguir un sistema innovador con beneficios adicionales para la salud.

Sunett®, la marca registrada de Nutrinova para el edulcorante acesulfamo-K

Nutrition Specialties Mexico
S.R.L. de C.V., Mexico
Teléfono: (52) (55) 5480-9120
Telefax: (52) (55) 5480-9121
E-mail: lduran@celanese.com.mx

nutrinova
<http://www.nutrinova.com>

Sunett®
Brand Sweetener

Creating sweet value

Efecto de Agentes

Antioxidantes y Envasado en

Atmósferas Modificadas en la Calidad

de Rodajas de Piña Fresca

Ruiz-Cruz, S. y González-Aguilar, G.A.



México destina el 70 % de su producción de piña fresca al mercado nacional. Sin embargo, uno de los principales problemas a los que se enfrenta este cultivo es la estacionalidad de su producción, ya que tiene su manifestación directa en la comercialización. De allí la importancia de buscar nuevas alternativas de comercialización de dicha fruta.

Por otro lado, durante los últimos 10 años, los frutos y vegetales listos para comer o mínimamente procesados han tenido un rápido crecimiento en diferen-

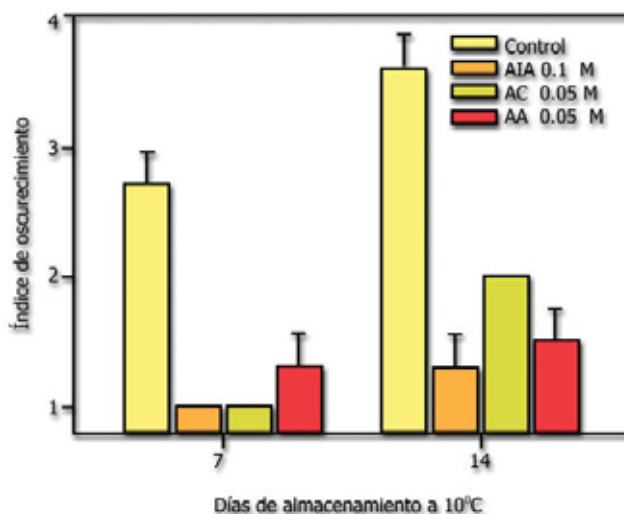
tes países. Sin embargo, el principal problema que presentan, es que son muy perecederos y tienen una vida de anaquel muy corta (1-3 días). Ahora bien, cuando se utilizan procesos de preparación como pelado, cortado y picado, se favorece el oscurecimiento y el desarrollo de microorganismos en el tejido, los cuales disminuyen significativamente su vida de anaquel.

Es por ello que se hace necesaria la búsqueda de nuevas alternativas a los métodos de conservación actuales, con el fin de desarrollar tecnologías simples y baratas que retrasen los procesos de deterioro y mantengan la calidad e inocuidad microbiológica de los productos durante el periodo de comercialización.

Los productos cortados son comercializados en bolsas de polietileno o bandejas de poliestireno cubiertas con películas plásticas, con apropiada permeabilidad a los distintos gases de interés.

Recientemente, se ha observado que el uso de antioxidantes tales como 4-hexilresorcinol (HR), N-acetilcisteína (AC), ácido ascórbico (AA), ácido isoascórbico (AIA), sorbato de potasio (SP), solos o en combinación con el envasado en atmósferas modificadas (EAM), pueden reducir el oscurecimiento, deterioro y el desarrollo de microorganismos en los productos.

Figura 1. Índice de oscurecimiento de rodajas de piña fresca, tratadas con diferentes agentes antioxidantes y envasadas en AM, después de 7 y 14 días a 10 °C.



Alimentaria México 2005

Salón Internacional de Alimentos y Bebidas



1-3 JUNIO

Centro
Banamex
CIUDAD DE MÉXICO

*El centro de reunión para hacer negocios
para la industria alimenticia y de bebidas*

Organizado por:

Alimentaria Exhibitions

FIRA DE BARCELONA & REED EXHIBITIONS JOINT VENTURE



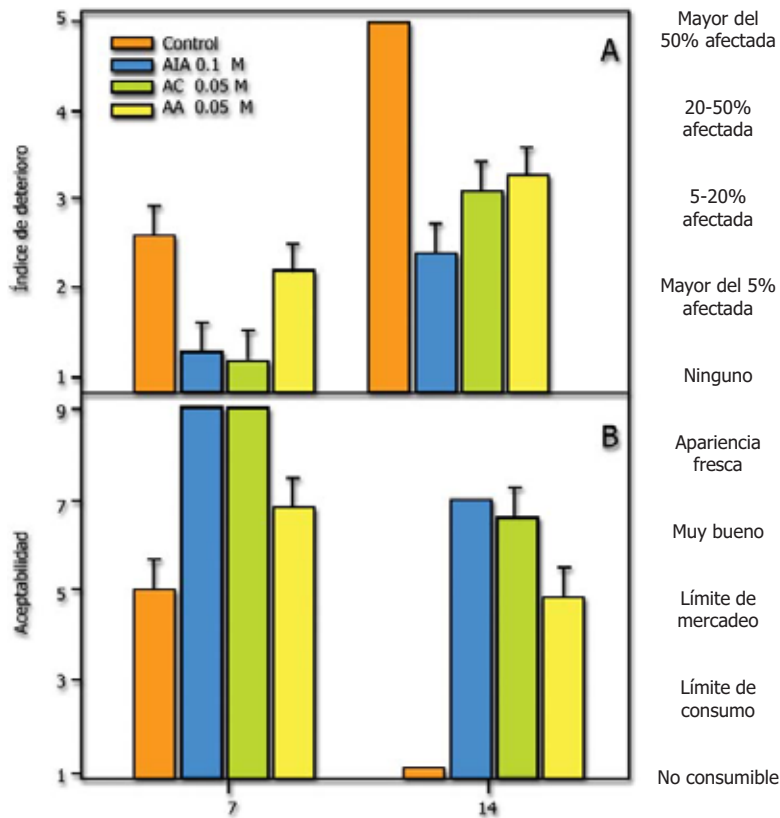
E.J. KRAUSE DE MÉXICO

Única forma de registro

www.alimentaria-mexico.com

Mundo Alimentario

Figura 2. Índice de deterioro y aceptabilidad general de rodajas de piña fresca, tratadas con diferentes agentes antioxidantes y envasadas en AM después de 7 y 14 días a 10 °C.



En este trabajo se evaluaron el efecto de diferentes antioxidantes y EAM sobre la calidad de rodajas de piña fresca. Para ello, se aplicaron cuatro tratamientos: AIA 0.1 M, AC 0.05 M, AA 0.05 M y el control. Los frutos de piña fueron desinfectados, pelados, cortados y sumergidos en las diferentes soluciones por 2 minutos. Posteriormente, se envasaron en charolas de poliestireno de 250 cm³ y se almacenaron por 14 días a 10°C. Se evaluó el efecto de los diferentes antioxidantes en el índice de oscurecimiento, deterioro y calidad de las rodajas de piña. El diseño aplicado fue en bloques completos al azar. Los tratamientos que presentaron diferencias significativas se analizaron mediante la prueba de Tukey-Kramer.

De acuerdo a los resultados, se encontró que los diferentes agentes antioxidantes utilizados no modificaron significativamente la atmósfera dentro del envase (O₂, CO₂ y C₂H₄). Al parecer, el efecto benéfico del uso del envase, está relacionado con la atmósfera saturada de vapor de agua creada dentro del mismo, la cual evitó que el producto presentara síntomas de deshidratación. No se encontraron diferencias significativas en el porcentaje de acidez titulable, pH y sólidos solubles totales, entre los tratamientos evaluados. De la misma forma, el contenido de ácido ascórbico y azúcares (glucosa, fructosa y sacarosa) siguieron un patrón parecido durante el almacenamiento a 10 °C. Los diferentes agentes antioxidantes disminuyeron significativamente ($p < 0.05$) los cambios de color (medidos con el valor de L* y b*), el índice de oscurecimiento y deterioro y mantuvieron la calidad de las rodajas de piña fresca, con respecto al control (14 días a 10 °C) (Figuras 1 y 2). Los compuestos antioxidantes disminuyeron la pérdida de firmeza y exudado con respecto a los frutos control, proporcionando rodajas más frescas y de mejor apariencia.

El tratamiento más efectivo fue el AIA 0.1 M, seguido de AC 0.05 M. Con estos tratamientos se logró aumentar la vida de anaquel de las rodajas de piña por 6-7 días, respecto a las rodajas control. Por lo tanto, estos tratamientos en combinación con el EAM, podrían utilizarse para inhibir el oscurecimiento, deterioro y mantener la calidad de rodajas de piña por un período de hasta 14 días a 10 °C. Sin embargo, se requiere de estudios adicionales para conocer la efectividad de estos tratamientos a diferentes temperaturas.

Fuente: Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo A.C.
Hermosillo, Sonora México.