1. Introducción

Las frutas son altamente consumidas en el mundo entero; sin embargo, en muchos países en vías de desarrollo, su inadecuada conservación representa pérdidas importantes, resultando poco rentables para la mayoría de los pequeños productores. Un claro ejemplo de ello sucede con el durazno, una de las frutas no tropicales de mayor importancia dentro de las frutas con hueso.

Dentro de las principales zonas productoras a nivel mundial se encuentran las localizadas en América; entre ellas la región de Huejotzingo (Puebla), tradicionalmente frutícola, produce actualmente cantidades importantes de durazno, en su mayoría de temporada. Generalmente los productores obtienen fruta de poca calidad generando importantes pérdidas, debido entre otras cosas, a la estacionalidad de la producción, un deficiente manejo cosecha y poscosecha, así como los bajos precios durante las principales épocas "pico" de producción.

En la actualidad existen tecnologías que permiten convertir a los alimentos perecederos como el durazno, en productos de alta calidad y prolongada vida de anaquel. El proyecto "Tecnologías para el procesamiento de durazno", financiado por la *Fundación Produce Puebla*, plantea adaptar, aplicar y evaluar tecnologías tradicionales y emergentes, como alternativas para el procesamiento y conservación de durazno. Dichas alternativas deberán ser económica y técnicamente factibles para ser aplicadas en la región de Huejotzingo, reduciendo problemas vinculados tanto con las pérdidas poscosecha como con la fruta de mala calidad, mediante la generación de productos competitivos que permitan darle un valor agregado a la producción frutícola.

Esta tesis aportará a la comunidad de Huejotzingo resultados sobre la formulación más apropiada para la fabricación de mermelada y vino de durazno, mediante la aplicación de la tecnología de métodos combinados para la conservación de dicha fruta, como materia prima para la elaboración de productos de humedad intermedia como la mermelada; así mismo reportará los efectos, sobre la mermelada, del uso de antimicrobianos de origen natural, como sustitutos de antimicrobianos convencionales. Por último, se evaluará la estabilidad y aceptabilidad de los alimentos elaborados, por parte de un panel de jueces no entrenados.