## 2. Objetivos

## **Objetivo General:**

Adaptar, aplicar y evaluar tecnologías tradicionales y emergentes como alternativas para el procesamiento y conservación de durazno, desarrollando dos productos: mermelada y vino de durazno.

## **Objetivos Específicos:**

- Determinar las formulaciones apropiadas para la fabricación de mermelada y vino de durazno.
- 2. Evaluar la efectividad de antimicrobianos naturales: vainilla y canela, sobre el desarrollo de la flora microbiana en la mermelada de durazno.
- 3. Evaluar la estabilidad y aceptabilidad de los productos elaborados.
- 4. Elaborar un manual de procedimientos que permita capacitar a los usuarios para la adecuada fabricación de mermelada y vino de durazno.