

CAPITULO II

2. INTRODUCCIÓN

Las tendencias actuales del mercado de alimentos como respuesta a las demandas de los consumidores, incluyen alimentos de alta calidad que mantengan las características “naturales” y que por lo tanto hayan sido procesados de manera mínima. Para la conservación de frutas con procesado mínimo puede utilizarse una combinación de escaldado, disminución de la actividad de agua por la adición de solutos como sacarosa y una ligera disminución de pH con ácidos orgánicos y la adición de conservadores como sorbatos.

El deterioro de los alimentos puede evitarse por métodos físicos como calentamiento, deshidratación, irradiación o congelación, estos en cierto grado pueden afectar las propiedades organolépticas de los alimentos. Por lo anterior es necesario buscar nuevas alternativas de conservación para los productos minimamente procesados, ya que estos en su mayoría no cuentan con el respaldo de tratamientos térmicos adecuados para una larga vida de anaquel .

También existen los llamados métodos químicos que consisten en la adición de agentes antimicrobianos o conservadores ya sean de origen natural o sintético, los cuales no inhiben a los microorganismos sino que evitan su proliferación. La adición de antimicrobianos en la industria de alimentos es una práctica utilizada para alargar la vida

de anaquel, sin embargo el uso excesivo de conservadores “químicos” ha dado como resultado un rechazo por parte de los consumidores.

Este hecho ha incrementado la búsqueda de nuevas alternativas para mantener la vida de anaquel de muchos productos. Dentro de estas nuevas alternativas se encuentran los denominados conservadores “naturales” como sustitutos de los tradicionalmente utilizados (Nychas,1995). El reto es aislar, purificar, estabilizar e incorporar estos antimicrobianos a los alimentos sin afectar adversamente la calidad sensorial y las características de seguridad de los productos.

En el caso de los productos a base de fruta, como es el caso de jaleas, mermeladas y compotas (purés), al tener un tratamiento térmico menos severo, o al disminuir la adición de conservadores, son más propensos a ser atacados por microorganismos deteriorativos, como es el caso de *Aspergillus parasiticus* y *Penicillum digitatum*. Es por esto que se busca la mezcla de agentes antimicrobianos tanto de origen natural como sintético para evitar o prevenirse tipo de ataques, ya que disminuyen la vida de anaquel y dañan las características organolépticas de los mismos

