

4.OBJETIVOS

Objetivo general.

Evaluar la estabilidad durante el almacenamiento, a dos diferentes temperaturas, de un alimento funcional mínimamente procesado formulado con placas de manzana, a las cuales se incorporan calcio y zinc por procesos de impregnación a vacío, empleando jarabes de sacarosa con sorbato de potasio como medio de impregnación.

Objetivos específicos.

1. Empleando resultados de trabajos previos seleccionar los procesos de impregnación a vacío a aplicar y evaluar los efectos del nivel de presión de vacío, tiempo de aplicación de vacío y tiempo de relajación a presión atmosférica sobre los niveles de: calcio, zinc, pH, aw y color en placas de manzana.
2. De acuerdo a la información obtenida en el objetivo anterior se formularán cuatro productos diferentes a los cuales se les harán estudios de aceptabilidad sensorial, niveles de los minerales calcio y zinc retenidos en la matriz porosa de la manzana y propiedades fisicoquímicas.
3. Evaluar la estabilidad fisicoquímica, sensorial y microbiológica de los cuatro productos por un periodo de 3 meses de almacenamiento a dos diferentes temperaturas y empacado al vacío en bolsas plásticas.