

VIII. RECOMENDACIONES

Del estudio realizado en este trabajo sobre jugo de sandía, se hacen las siguientes recomendaciones para futuros trabajos:

- Se recomienda clarificar el jugo de sandía para así lograr un daño mayor en los microorganismos responsables del deterioro del producto, porque a pesar de que en este trabajo se logró reducir hasta un número <10 UFC a los microorganismos, la vida útil lograda no fue del todo satisfactoria.
- Medir o cuantificar a la enzima lipoxigenasa, con el fin de poder controlar de manera efectiva el deterioro del color, durante el almacenamiento del jugo de sandía.
- Cuantificar la re-activación de los microorganismos después del tratamiento, así como los factores que la provocan o la favorecen.
- Seguir trabajando con métodos combinados para lograr mayor vida útil del jugo de sandía.
- Continuar tratando de conservar jugo de sandía, ya que es producto innovador y que puede llegar a ser bien aceptado por los consumidores.



- Seguir probando la aplicación de esta tecnología en otros jugos de frutas, bebidas o líquidos alimenticios, que sean sensibles al tratamiento térmico y cuyas características favorezcan la aplicación del tratamiento con luz UVC.