2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Evaluar la eficacia de tratamientos individuales y combinados de ultrasonido de baja frecuencia y radiación ultravioleta de onda corta sobre las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de néctar de mango, y sobre su estabilidad durante el almacenamiento refrigerado.

2.2 Objetivos Específicos

- Evaluar el efecto del tratamiento con ultrasonido de baja frecuencia sobre el color, el recuento de flora nativa y el contenido de ácido ascórbico en néctar de mango.

- Evaluar el efecto del tratamiento con radiación ultravioleta de onda corta sobre el color, el recuento de flora nativa y el contenido de ácido ascórbico en néctar de mango.

- Evaluar el efecto de tratamientos combinados con ultrasonido de baja frecuencia y radiación ultravioleta de onda corta sobre el color, el recuento de flora nativa y el contenido de ácido ascórbico en néctar de mango.

- Determinar la vida útil de néctar de mango tratado con ultrasonido de baja frecuencia y/o radiación ultravioleta de onda corta, durante su almacenamiento refrigerado, evaluando su color, recuento de flora nativa, contenido de ácido ascórbico y calidad sensorial.