

9. RECOMENDACIONES

9.1 JAMAICA

- Evaluar otro método de actividad antioxidante en extractos de flor de jamaica.
- Obtener las isotermas de sorción de los microencapsulados.
- Realizar pruebas de estabilidad a los microencapsulados por un mayor periodo de tiempo bajo diferentes condiciones de temperatura y luz para evaluar la conservación de los compuestos fenólicos, antocianinas monoméricas y capacidad antioxidantes de los mismos.
- Evaluar la capacidad antioxidante de la goma de mezquite en conjunto con los microencapsulados durante el mismo periodo de tiempo.
- Comparar la goma de mezquite con otro biopolímero protector en la microencapsulación de extractos de flor de jamaica.
- Comparar la microencapsulación con otros métodos de deshidratación como es la liofilización.

9.2 LAUREL

- Usar otro disolvente para la obtención del extracto etéreo de laurel.
- Probar otras formas de eliminar el solvente durante la extracción del extracto etéreo, como es el uso del evaporador rotatorio.

- Caracterizar el extracto etéreo de laurel.
- Probar otro método de extracción de aceite esencial como la hidrodestilación.
- Evaluar la efectividad antimicrobiana del aceite esencial de laurel con otros microorganismos.
- Probar la efectividad antimicrobiana del aceite esencial de laurel en un alimento.