

CAPITULO III

OBJETIVOS

3.1 Objetivo general

Evaluar la transferencia de calor y dependencia de la temperatura durante la aplicación de tratamiento térmico de los cambios sensoriales, degradación de ácido ascórbico e inactivación de enzima pectinestearasa en una bebida de piña-guayaba-mango.

3.2 Objetivos específicos

1. Obtener pulpas de mezclas ternarias de frutas tropicales (piña, guayaba, mango).
2. Determinar la concentración adecuada de las pulpas de piña, guayaba y mango para elaborar una bebida de frutas sensorialmente aceptable.
3. Determinar las características fisicoquímicas del producto.
4. Determinar valores de parámetros D y z para inactivación de enzima pectinestearasa, cambios en color y degradación de ácido ascórbico del producto durante el tratamiento térmico.

5. Determinar la dependencia en la temperatura de los cambios en los atributos sensoriales (desarrollo de sabor a cocido y/o primer cambio en sabor de la bebida).

6. Seleccionar los procesos de pasteurización más adecuados para maximizar la calidad sensorial y nutrimental del producto.