

CAPÍTULO I

RESUMEN

Jugo de maracuyá (*Passiflora edulis f. flavicarpa*) fue sometido a un proceso térmico de pasteurización cuyo objetivo fue maximizar la retención de características sensoriales (color y sabor) y la inactivación de la enzima pectinesterasa; cuya termoresistencia es mayor a la flora nativa del fruto. Las cinéticas de la inactivación de la pectinesterasa, degradación de ácido ascórbico, cambio de sabor fueron de primer orden y la cinética de degradación de color de cero orden; se obtuvieron los valores D y z para cada parámetro evaluado.

Para la inactivación de la pectinesterasa el valor $z = 42.2^\circ \text{C}$, para la degradación de ácido ascórbico $z = 61.58^\circ \text{C}$, tiempo inactivación térmica de la pectinesterasa $z = 34.20^\circ \text{C}$ y en cambio de sabor $z = 48.92^\circ \text{C}$. A partir de los parámetros evaluados; se encontró el proceso óptimo de pasteurización el cual fue de 14 min a 90°C .

Posteriormente se formuló la bebida funcional de maracuyá con la adición de fibra dietética soluble: inulina y oligofruktuosa y se evaluó su degradación por tratamiento térmico aplicando el baremo seleccionado: 14 min a 90°C . La degradación de la fibra dietética soluble fue mayor en la oligofruktuosa (33.96 %) que en la inulina (23.55 %) debido a la alta acidez de jugo y a la aplicación del tratamiento térmico.