

## CAPÍTULO IX

### RECOMENDACIONES

- ☞ Se recomienda el uso de un enmascarante de acidez ó formular una mezcla con otra fruta que neutralice la acidez del maracuyá.
- ☞ Para la determinación de ácido ascórbico se recomienda el uso de otra metodología como el empleo de cromatografía líquida de alta presión (HPLC), ya que en el método empleado el punto final de titulación no es del todo exacto.
- ☞ Inocular microorganismos deteriorativos y/o termorresistentes que crezcan en alimentos de alta acidez como el jugo de maracuyá y realizar sus cinéticas de inactivación.
- ☞ Formular un jugo de maracuyá con la adición de una mezcla de: inulina y oligofruktuosa y determinar si el efecto de la mezcla es sinérgico.
- ☞ Emplear otra metodología para la determinación de fibra dietética soluble como el método HPLC - enzimático, debido a que la técnica empleada no cuantifica la cantidad total de inulina y oligofruktuosa.
- ☞ Realizar un estudio de vida de anaquel del jugo de maracuyá y de la bebida funcional de maracuyá.
- ☞ Validar los resultados obtenidos en equipos de alta temperatura tiempo corto (HTST).