

9. RECOMENDACIONES

- Determinar VTVA de las películas a 38°C (temperatura usada por proveedores).
- Verificar el efecto de los flujos de gas vector y la temperatura en las determinaciones de permeabilidad al O₂ y CO₂.
- Repetir las determinaciones de permeabilidad al O₂ y CO₂ para verificar los valores obtenidos en este trabajo.
- Caracterizar más películas poliméricas plásticas para tener una amplia variedad al momento de seleccionar el empaque más adecuado para un producto.
- Repetir las determinaciones de la velocidad de respiración de mora azul, cuidando la calidad inicial de la fruta.
- Para asegurar una carga microbiana inicial baja y no dañar la fruta, más que lavarla se recomienda darle un pretratamiento fungicida (por ejemplo con vapor de ácido acético) para reducir su flora nativa y los microorganismos patógenos que pudieran estar presentes.
- Calcular las constantes de Michaelis – Menten para otras frutas y hortalizas usando Matlab.
- Incluir en el empaque de mora azul, algún material absorbedor de agua (sílica gel) para evitar la condensación.

- Probar bolsas plásticas permeables al agua, O₂ y CO₂ como empaque de mora azul en atmósfera modificada.
- Probar empaques rígidos o empaques de diferente geometría para el empackado de mora azul en atmósfera modificada.