

## **CAPITULO III**

### **OBJETIVOS**

#### **3.1 Objetivo general**

Máximizarse la retención de los atributos sensoriales en néctar y puré de tamarindo durante la aplicación del tratamiento térmico de pasteurización, mediante la evaluación del proceso de penetración de calor y la dependencia en la temperatura de los cambios sensoriales y de calidad más importantes como la degradación de nutrientes, cambios en sabor e inactivación enzimática.

#### **3.1.1 Objetivos específicos**

- Caracterizar el tamarindo (*Tamarindus indica L.*) proveniente de la región semi árida del estado de Michoacán.
- Determinar las características fisicoquímicas, microbiológicas de la pulpa y sus productos.
- Determinar la cinética de degradación de las características sensoriales y vitamina C, la cinética de inactivación de la enzima relacionada con el deterioro de los productos de frutas (P.E.).
- Determinar los factores D y z de los tratamientos térmicos aplicados para la enzima y el desarrollo de características sensoriales indeseables y degradación de vitamina C.
- Seleccionar el/los procesos de pasteurización mas adecuados en términos de maximizar la retención de los atributos sensoriales, vitamina C, y la inactivación de la enzima P.E. en los productos de tamarindo.