

CAPITULO VIII

CONCLUSIONES

- No existen diferencias significativas en la caracterización de la pulpa recién obtenida con la pulpa descongelada.
- Existen dos fracciones enzimáticas de PE en los productos de tamarindo con diferente termorresistencia, y ambas presentan una cinética de inactivación de primer orden.
- La actividad de la enzima PE se establece como el factor o índice de calidad para el tratamiento térmico de pasteurización en los productos de tamarindo.
- Los valores D obtenidos para la enzima, permitieron establecer los rangos en los tiempos necesarios para determinar el TIT y TCFC en los productos de tamarindo.
- La alta acidez que presenta el producto es un factor muy importante de protección de la actividad enzimática y color, así como dificulta la evaluación sensorial para detectar el primer cambio en sabor.
- La vitamina C no funciona como factor de calidad para los nutrientes presentes en los productos de tamarindo, debido a la baja concentración en que se encuentra.
- La técnica volumétrica del 2,6-diclorofenolindofenol no es adecuada para determinar el contenido de vitamina C en los productos de tamarindo, debido al bajo contenido de los productos aunado al coloración que presenta las muestras.
- Debido a las diferencias de la dependencia en la temperatura entre el TIT y TFCF junto con los resultados de color es posible establecer baremos de pasteurización para el néctar de tamarindo en el que se inactiva la enzima sin desarrollar cambios en el color y sabor del producto.