

CAPITULO IX

RECOMENDACIONES

- Utilizar otra técnica para la determinación de la vitamina C en los productos de tamarindo, tal como HPLC.
- Debido al bajo contenido de vitamina C en los productos de tamarindo es necesario adicionarla para cumplir con las normas establecidas para productos de frutas.
- Verificar la factibilidad de realizar la cinética degradativa de algún otro nutriente presente en el tamarindo.
- Validar el tratamiento térmico de pasteurización eligiendo un microorganismo adecuado a las características del producto, para evaluar la reducción microbiana.
- Realizar estudios a temperaturas superiores a 88°C, además de validar los datos obtenidos para el néctar en un pasteurizador para jugos y néctares.
- Realizar estudios con los parámetros evaluados con distintos valores de acidez del producto.
- Evaluar por otras técnicas las características sensoriales en donde incluso se involucre parámetros tales como el olor y apariencia del producto.
- Realizar pruebas de vida de anaquel en los productos de tamarindo.
- Procesar los productos a alta temperatura corto tiempo (HTST).