

CAPÍTULO II

INTRODUCCIÓN

El aguacate es un cultivo en expansión, las principales variedades comerciales de exportación han sido la Fuerte, Hass y Nabal (de origen guatemalteco y guatemalteco-mexicano), además de la variedad Lula. El aguacate posee valiosas propiedades alimenticias por su alto contenido de grasa (de 12 a 30%) y proteínas (de 3 a 4%), además de su contenido de carbohidratos, vitaminas y minerales. Estas características le confieren grandes posibilidades en el aumento de su consumo en la dieta humana. Actualmente se está desarrollando su industrialización en la producción de alimentos, extracción de aceites y productos farmacológicos (Asociación Agrícola de Productores de Aguacate, 2002).

México es el mayor productor de aguacate en el mundo, el cultivo se extiende por todo el país en forma de huertos familiares y explotaciones comerciales. Michoacán es el reflejo de la gran expansión del cultivo y del menor dinamismo, e inclusive decremento, registrado en otras entidades productoras. En efecto, entre 1970 y 1988 la superficie cosechada en Michoacán tuvo un crecimiento anual promedio de 16.7% y la producción de 14.7% (Asociación Agrícola de Productores de Aguacate, 2002).

Los principales centros de consumo son: el Distrito Federal y Monterrey, que asimilan casi un 60% de la totalidad de la producción, luego se encuentran Torreón, Guadalajara y Aguascalientes. Tradicionalmente la comercialización del aguacate se hace con el fruto fresco y una pequeña fracción como puré congelado, pero este producto sufre importantes pérdidas en su calidad organolépticas.

El aguacate es un producto susceptible al oscurecimiento enzimático y no enzimático, ya que en su composición hay fenoles capaces de ser oxidados, y una importante porción de lípidos oxidables ha imposibilitado su procesamiento mediante técnicas de conservación convencionales. Por lo que es de suma importancia desarrollar técnicas de conservación que permitan la obtención de un guacamole estable conservando al máximo sus características sensoriales, como lo son el color, el sabor, apariencia y textura.

La tecnología de liofilización está surgiendo como una alternativa para la preservación de alimentos, ya que es un proceso basado en la separación del agua por sublimación. El producto tratado no cambia de forma y es fácilmente re-hidratable, puede evitar el crecimiento de microorganismos a temperatura ambiente debido a que presente una pequeña actividad de agua. Por ello en el presente trabajo se busca aplicar esta tecnología para obtener un guacamole liofilizado, el cual, cumpla con las características de un guacamole fresco al momento de ser rehidratado, preservando sus características organolépticas.