

8. RECOMENDACIONES

Proceso de extracción de mucílago de nopal

- Optimizar el proceso para mejorar el rendimiento y realizar la precipitación del mucílago con isopropanol para mejorar costos(propuesta hecha por Sepúlveda *et al.*, 2007).
- Realizar un estudio sobre el contenido de mucílago especialmente en nopal variedad “Criollo” a lo largo del año para extraer este material en la temporada correcta.

Formulaciones de las películas comestibles

- Investigar más sobre el efecto del aceite de oliva y su composición en las propiedades de las películas comestibles.
- Probar otras concentraciones de ácido acético y otros tipos de ácido en la formulación hecha a base de quitosano.

Materia prima

- Emplear fresa cultivada en invernadero o de las primeras cosechas de la temporada, para disminuir los efectos negativos producidos por una carga microbiana inicial alta.
- Probar otros agentes sanitizantes en fresas.

Caracterización de las películas

- En el sistema de permeabilidad a gases, implementar una doble malla de soporte para las películas dentro de la cámara de permeación que evite que las películas se peguen a las tapas de la misma.
- Implementar un sistema de monitoreo continuo de las concentraciones del gas permeado.
- Emplear estándares comerciales de gases para la elaboración de la curva estándar.
- Realizar estudio de permeabilidades de las películas comestibles a diferentes temperaturas.
- Hacer observaciones al microscopio para detectar presencia de microperforaciones en las películas que pudieran afectar sus propiedades de barrera y realizar un estudio sobre la estructura de las películas obtenidas con las formulaciones propuestas.

Aplicación de las películas

-Buscar otros métodos de aplicación y secado de la película.

Almacenamiento de la fruta recubierta

- Dar seguimiento a los parámetros °Bx, ácidos titulables y pH durante el almacenamiento de la fruta en refrigeración.

- Incluir la determinación de antocianinas a lo largo del período de almacenamiento.