

### **3. OBJETIVOS**

#### ***Objetivo General***

Desarrollar protocolos hidrotérmicos asistidos con MO como tratamientos post-cosecha para fresas por medio de la evaluación de la calidad microbiológica y fisicoquímica después del tratamiento y durante 9 días de almacenamiento refrigerado. Además de estudiar la cinética de muerte microbiana de *Botrytis cinerea*, la cual servirá como referencia para generar tratamientos térmicos a otras temperaturas.

#### ***Objetivos específicos***

1. Desarrollar tratamientos hidrotérmicos asistidos con microondas para fresas, basados en las temperaturas reportadas para tratamientos con agua caliente.
2. Evaluar el efecto de los tratamientos hidrotérmicos asistidos con microondas en fresas, sobre la calidad de las frutas y comparar con las características exhibidas por frutas testigo, sin tratamiento, y fresas sometidas a un baño hidrotérmico
3. Estudiar la cinética de destrucción térmica *Botrytis cinerea* en sistemas modelo y en puré de fresa a diferentes temperaturas.