

NR: 15910

AN: 1993

TI: Conservacion de pulpa congelada de palta (*Persea Americana*)

AU: Agudelo H, Cesar Arturo

BI: Disponible en la Biblioteca Central del INIA

UB: EL-14 Alimentos (Nov-Dic 1993) v. 18(4) p. 11-14

NO: 11 ref. (Tambien en: Chile Hortofruticola. Mar-Abr 1994, v. 6(33) p. 19-20)

DE: palta; pulpa de frutas; frutas congeladas; preservacion; refrigeracion; antioxidantes

CC: Q02 0600 9100

CP: Q02

AB: Resumen: El presente trabajo tuvo como objetivo general la conservacion de pulpa de palta de las tres variedades cultivadas en mayor porcentaje en los departamentos del Quindio, Risaralday Norte del Valle (Colombia) siendo estas: Trinidad, Fuerte y Booth-8. Se usaron cuatro aditivos quimicos: acido citrico (AC), acido ascorbico (AA), Butilhidroxianisol (BHA) y Butilhidroxitolueno fBHT). Ademase utilizo almacenamiento en refrigeracion y congelacion. Los resultados del trabajo permite recomendar el almacenamiento de la pulpa de aguacate a -4 grados C durante 50 dias sin peligro de deterioro..