AN: 1994, Processed

TI: Evaluacion de congelado en palta (Persea americana Mill.) variedad Hass bajo distintas formulaciones

AU: Aguilera V, Maria Jose

AC: Universidad Catolica de Valparaiso. Fac. de Agronomia

PI: Quillota, 1994, 82 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 48 ref. Sumario (es)

DE: palta; pulpas-de-frutas; procesamiento; congelacion; antioxidantes; acido-ascorbico; acido-citrico; variedades; propiedades-organolepticas; pardeamiento; quinta-region

DI: ST-INIAB A283ev 1994

CC: Q02 0600

CP: Q02

AB: Resumen: El proposito de la investigacion fue evaluar el comportamiento como producto congelado en palta (Persea americana Mill) variedad Hass bajo distintas formulaciones. La pulpa fue procesada bajo dos modalidades diferentes: mitades y pure de palta, empleandose dos metodos de congelacion para ambas modalidades: congelado con nitrogeno liquido y congelado en camara. Los antioxidantes utilizados en los distintos tratamientos fueron: acido ascorbico, acido citrico, sal y EDTA, los cuales fueron mezclados en proporciones variables de estos. Los productos fueron mantenidos en almacenaje a 18 grados C por 60 dias, lapso durante el cual fue sometido a evaluaciones periodicas en cuanto a pH, acidez, color y evaluacion sensorial. Los resultados obtenidos indican que la modalidad de pulpa procesada en mitades no presento efectos de conservacion con ninguno de los tratamientos utilizados, indiferente a la forma de congelacion empleada, observandose fuertes sintomas de pardeamiento sobre las mitades. Por el contrario, todos los tratamientos en pure de palta en ambas formas de congelacion mostraron un efecto positivo en la conservacion, manteniendose los indices de calidad (color, pH, acidez, evaluacion sensorial).