

AN: 1996, Processed

TI: Evaluacion del congelado en palta [pure y trozos] (Persea americana Mill.) en los cultivares Fuerte, Hass, Edranol y Bacon bajo distintas formulaciones

AU: Valenzuela R, Rosa Ester

AC: Universidad Catolica de Valparaiso. Fac. de Agronomia

PI: Quillota, 1996, 84 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 39 ref. Sumario (Es)

DE: palta; pulpas-de-frutas; congelacion; antioxidantes; acido-ascorbico; acido-citrico; sal

DI: ST-INIAB V161 1996

CC: Q02 0600 9100

CP: Q02

AB: Resumen: Se realizo una investigacion con el fin de evaluar el comportamiento como producto congelado en palta (Persea americana Mill.), cultivares Fuerte, Hass, Edranol y Bacon bajo distintas formulaciones. La pulpa fue procesada en dos modalidades, como pure (un tratamiento, mas el testigo) y en trozos (dos tratamientos). Los antioxidantes utilizados fueron acido ascorbico, acido citrico y sal, los cuales fueron mezclados en proporciones variables. Las pulpas se mantuvieron en una camara de congelado a -18 C por un lapso de 60 dias, durante el cual se sometieron a evaluaciones periodicas cada 20 dias, respecto al pH, acidez, color y en un panel sensorial. Los resultados obtenidos indican que la modalidad de pulpa procesada en trozos no es viable con ninguno de los tratamientos antioxidantes utilizados, ademas de ser indiferente de la variedad. Por el contrario el tratamiento como pure de palta, mostro una respuesta positiva en su conservacion, dependiendo de la variedad, era mas o menos prolongado el periodo en que mantenia sus caracteristicas fisicas y organolepticas sin deterioro.