



Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro

Dirección de Investigación Subdirección de Programación y Evaluación

Proyecto de Investigación

Título del proyecto

Responsable y Departamento:

Determinación de la vida de anaquel de alimentos mínimamente procesados aplicando recubrimientos comestibles elaborados a base de biopolímeros, utilizando el método Q ₁₀	Dra. Dolores Gabriela Martínez Vázquez Depto. Ciencia y Tecnología de Alimentos Año: 2020
--	---

Resumen breve

La vida de anaquel de un alimento, también conocida como vida útil, se define como el periodo de tiempo, contado a partir de su fecha de elaboración, durante el cual mantiene características de calidad tanto sensoriales como de seguridad aceptables para el consumidor. Para lograr prolongar la vida útil de un alimento existen diferentes métodos de conservación tales como el control del contenido de agua para reducir o retardar el crecimiento de microorganismos, como por ejemplo el secado; la disminución de la temperatura, como la refrigeración y/o la congelación; la aplicación de temperatura, como la pasteurización; el uso de atmósferas modificadas, la adición de conservadores, etc. Sin embargo, debido a que la gran mayoría de los métodos antes mencionados resultan costosos y/o tienen influencia directa en las características sensoriales (color, sabor, olor, textura, etc) y nutricionales de los alimentos, se ha incrementado en la última década la conciencia de comer en forma saludable alimentos mínimamente procesados, que conserven sus atributos nutricionales en un tiempo más prolongado de vida de anaquel; por ello el uso de recubrimientos comestibles constituye una alternativa para vehicular aditivos funcionales sin cambiar los ingredientes o procesamiento de los alimentos.

Objetivo general:

Proponer la formulación de recubrimientos elaborados a base de biopolímeros, como una tecnología alternativa amigable con el medio ambiente para el incremento de la vida de anaquel de alimentos de origen animal y/o vegetal, con la finalidad de conservar su calidad nutrimental, sensorial y de inocuidad al momento de ser transportados a comunidades lejanas, así como comunidades de bajos recursos que no cuenten con equipos para conservar los alimentos como lo son los refrigeradores. Así mismo, proporcionar a los agricultores una alternativa para el cuidado postcosecha de sus productos evitando las pérdidas económicas.

Palabras Clave:

Vida de anaquel, recubrimientos comestibles, seguridad alimentaria, método Q₁₀

Problema a resolver

Proporcionar una alternativa para prolongar la vida de anaquel de productos alimenticios, conservando su calidad nutrimental, sensorial y de inocuidad durante su transporte y almacenamiento, previo al consumo. Así como una tecnología alternativa y / o complementaria para los productores de alimentos de origen vegetal y/o animal, que les permita reducir las pérdidas económicas ocasionadas por la falta de aseguramiento de calidad de sus productos.