

Efecto del Tratamiento Térmico y de las Condiciones de Almacenamiento Sobre Algunos Factores de Calidad de una Conserva de Vegetales y Pescado

En: Revista de I+D Tecnológico. Vol. 3, N.º1; pp 7-14. Junio, 2004

ISSN 1680-8894

Autores: Wedleys Tejedor Espinosa¹, Miguel Rodrigo², Antonio Martínez²

¹ Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales, Universidad Tecnológica de Panamá

² Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Contacto: wedleys.tejedor@utp.ac.pa

Resumen: se estudió el efecto de diferentes tratamientos térmicos y de la temperatura de almacenamiento sobre el color del atún y sobre la textura de la zanahoria en una conserva de vegetales y pescado. Las temperaturas de esterilización empleadas fueron de 112, 115 y 118°C y para cada una se aplicaron tres intensidades de tratamiento (F0) que oscilaron entre 1,10 y 4,60 min. El almacenamiento durante 12 meses se realizó a temperaturas de 2, 20 y 37°C. Los resultados indican que lo más recomendable es tratar el producto a 118°C y un F0 = 4,60 min.

Palabras claves: tratamiento térmico, conserva, temperatura de almacenamiento.

Abstract: the effect of different thermal treatments and storage temperature on tuna's color and carrot's texture was studied in a preserved food of vegetable and fish. The sterilization temperatures used were 112, 115 and 118°C. Three time were applied for each, with F0 ranging between 1,10 min and 4,60 min. The twelve months storage was carried out at 2, 20 and 37°C. According to the results the most recommendable treatment is at 118°C and F0 = 4,60 min.

Keywords: thermal treatment, preserved food, storage temperature.