

# Efecto de Distintos Sistemas de Corte sobre la Vida Útil de Duraznos Mínimamente Procesados.

**Colletti Analía<sup>1-2</sup>, Denoya Gabriela<sup>1-5</sup>, Budde Claudio<sup>3</sup>, Gabilondo Julieta<sup>3</sup>, Garitta Lorena<sup>5-6</sup>, Pieroni Victoria<sup>5-6</sup>, Gugole Fernanda<sup>5-7</sup>, Sosa Miriam<sup>5-6</sup>, Polenta Gustavo<sup>1</sup>**

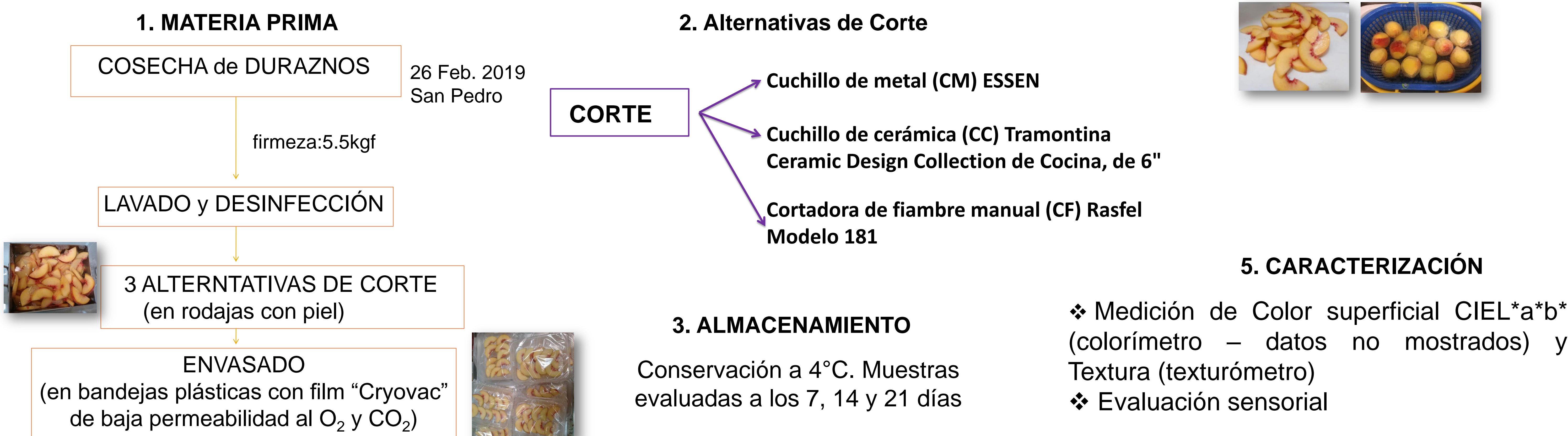
<sup>1</sup>INTA-Instituto Tecnología de Alimentos, de la Tradición s/n, Hurlingham, <sup>2</sup>Becaria Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), <sup>3</sup>INTA-EEA San Pedro Ruta 9 km 170, San Pedro., <sup>5</sup>DESA-ISETA, 9 de Julio, Buenos Aires, <sup>6</sup>CONICET, <sup>7</sup>CIC-Buenos Aires.

[budde.claudio@inta.gob.ar](mailto:budde.claudio@inta.gob.ar)

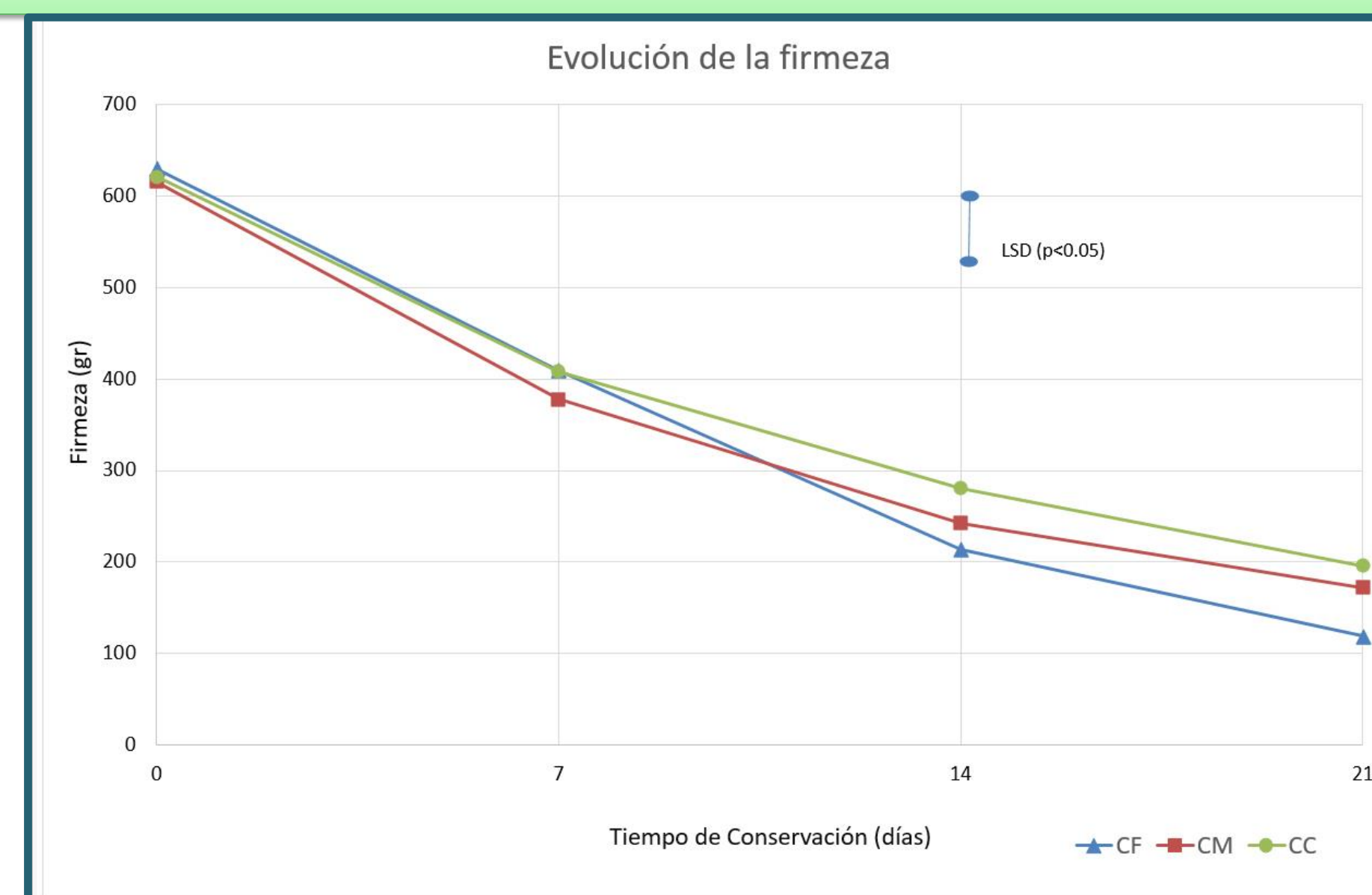
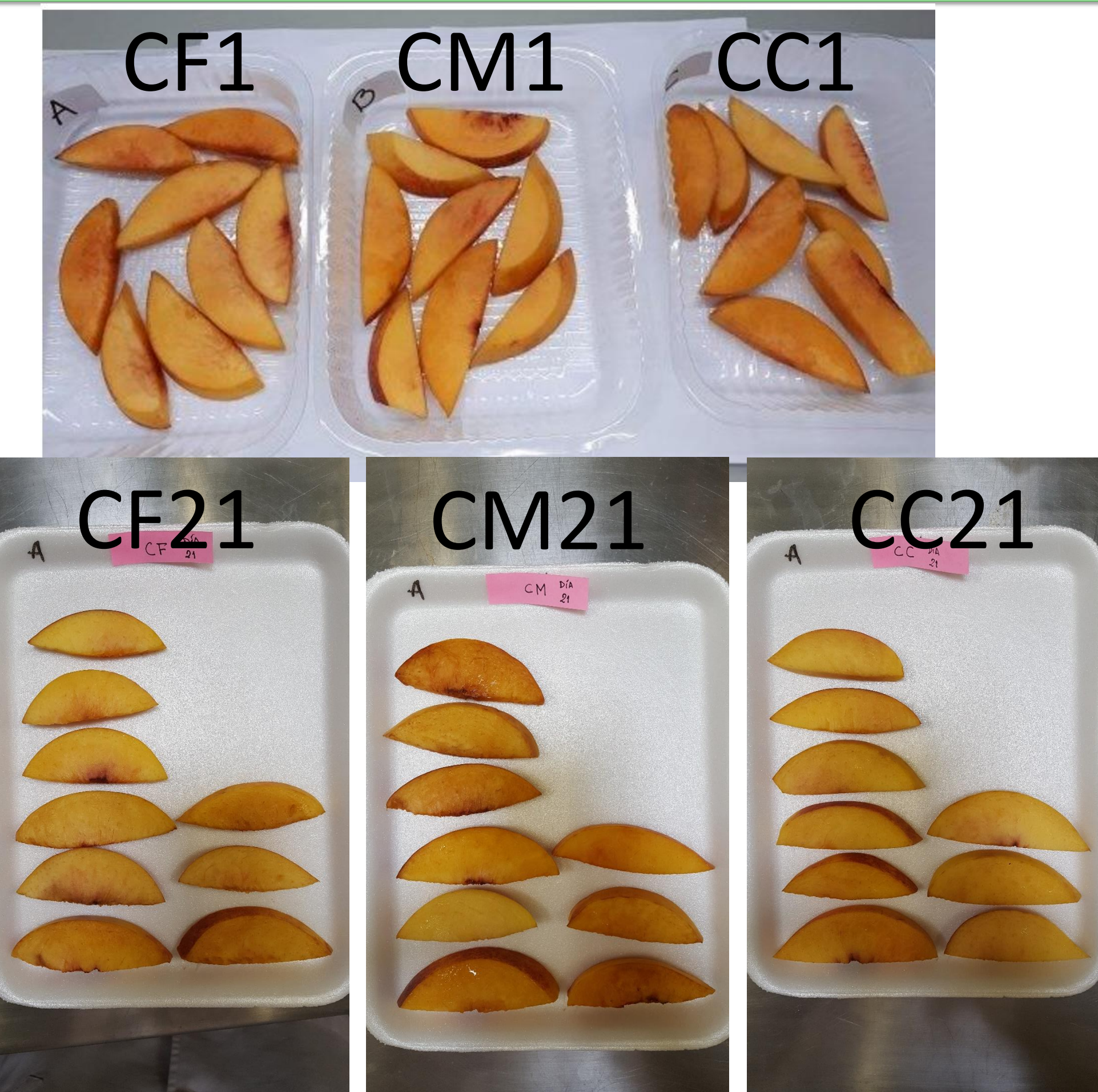
## 1. Introducción

Uno de los mayores problemas que presenta la elaboración de frutas mínimamente procesadas es el nivel de daño provocado a los tejidos durante las operaciones como el pelado o el cortado, las cuales desencadenan procesos como el ablandamiento, el incremento del metabolismo y de la susceptibilidad al pardeamiento enzimático, limitándose de manera importante su vida útil. En este sentido, resulta crítico realizar una evaluación detallada de distintas alternativas de corte, a fin de optimizar esta etapa y obtener un producto final con alta aceptabilidad y calidad, y vida útil extendida. **El objetivo de este trabajo fue evaluar distintas variables sensoriales y de calidad, a lo largo de la frigoconservación de duraznos mínimamente procesados, utilizando para su procesamiento distintos sistemas de corte.**

## 2. Metodologías



## 3. Resultados y discusión



**Figura 2:** Firmeza medida con texturómetro durante los 21 días de almacenamiento:

(▲) CF: Cortadora Fiambre, (■) CM: Cuchillo Metálico, (●) CC: Cuchillo de Cerámica.

**Figura 1:** Rodajas al inicio y a los 21 días de almacenamiento: Cortadora Fiambre (CF1 y 21); Cuchillo Metálico (CM1 y 21); y Cuchillo de Cerámica (CC1 y 21).

### OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Los frutos cortados con CC preservaron mejor forma su textura, mostrando un aspecto más liso de su superficie y una menor tendencia a cambiar la intensidad de color inicial, siendo en general también menor su susceptibilidad al pardeamiento.
- ✓ El corte con cerámica causó un menor nivel de alteración, lográndose preservar la calidad de este producto por un período de tiempo considerablemente largo.

## 4. Conclusiones

Los resultados muestran la importante influencia del sistema de corte sobre la calidad y vida útil de los duraznos mínimamente procesados. Los frutos cortados con CC preservaron de mejor forma su textura y aspectos general, mostrando una menor su susceptibilidad al pardeamiento. Mediante la combinación del sistema de corte, lavado y envasado en film de baja permeabilidad se logró preservar la calidad de este producto por un período de tiempo considerablemente largo.