



Investigación de la UAA retarda deterioro de fresa, guayaba y chile con recubrimiento comestible

BOLETÍN No. 567 -->>

Con recubrimiento que se obtiene del exoesqueleto del langostino, la UAA realiza una película para retardar el deterioro postcosecha de fresas, guayabas y chile: LEPC

Este trabajo vinculó a la UAA con INAGUA y productores de Irapuato, Michoacán y Aguascalientes.

A nivel mundial los productos naturales tienen pérdidas del 20% al 30% de postcosecha debido a diferentes situaciones, por tal motivo es indispensable recurrir a conservadores que detengan este problema; y en el Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, un grupo de investigadores bajo la dirección de la catedrática Laura Eugenia Pérez Cabrera, realizaron un estudio científico para obtener un conservador natural que protege a los frutos frescos del deterioro y les brinda mayor vida de anaquel.

Pérez Cabrera explicó que el quitosano es un material que se usa como conservador, pero es costoso adquirirlo, por ello la investigadora usó exoesqueletos de langosta de río que se produce en el estado en granjas del INAGUA como materia alternativa o emergente.

La catedrática explicó que los exoesqueletos donados por INAGUA fueron secados por deshidratación, se realizaron varias moliendas además de un tamizado para homogeneizar los polvos y se aplicó un proceso termo alcalino para abstraer proteínas, minerales y obtener quitina, posteriormente con otras técnicas se logró obtener el quitosano que es el componente base del recubrimiento comestible.

Aunque este quitosano logrado por la investigadora de la UAA no tiene el mismo grado de pureza que el que se vende para la industria alimentaria, farmacéutica, cosmetológica, médica, biotecnología, pintura entre otras, el uso para su aplicación en matrices alimentaria es muy noble y menos costosa.

Pérez Cabrera comentó que este recubrimiento comestible se aplicó en fresas, guayabas y chile que fueron proporcionados por productores de Irapuato, Michoacán y la Posta Zootécnica de la UAA, con resultados muy positivos.

Asimismo resaltó que se pudo conservar una vida de hasta 20 días en refrigeración en fresas y chiles, mientras que en la guayaba se logró una maduración más lenta, lo cual es de gran ayuda para los productores, en especial para aquellos que exportan mercancía.



Investigación de la UAA retarda deterioro de fresa, guayaba y chile con recubrimiento comestible

