

Relación de vida de anaquel de frutos percederos

Brenda Luna-Sosa

<https://zenodo.org/record/5136849#.YP5Dc-gzaUI>



Resumen

Se basa en la importancia de la microbiología alimentaria para el estudio de vida de anaquel de frutos percederos. A través de esta tecnología es posible que el público pueda observar a mediante sus dispositivos un tema de su interés estableciendo una comunicación virtual y manifestando posibles dudas que son fáciles de resolver.

Se planteó una problemática ante el desperdicio de alimentos en el mundo y se le dio una posible solución que fue obtener de una fuente biológica un metabolito de interés para la fabricación de materiales biodegradables que son útiles (caracterizados/comprobados) para su implementación en frutos percederos con el objetivo de minimizar costos de producción y evitar el uso de polímeros/ceras que no son amigables con el ambiente. Por lo que, dicha problemática se dedujo en que es muy escasa la información sobre el efecto de películas comestibles a base de mucílagos de nopal-pectina sobre la calidad y vida útil de la manzana. La aplicación de una película comestible no perceptible a base de mucílago de nopal, pectina y glicerol a manzanas Golden Delicious, podría incrementar su resistencia a hongos y levaduras sin reducir la pérdida de agua y prolonga la vida útil sin alterar las propiedades organolépticas.

El módulo lo puede ver a través de la Asociación Poblana en Ciencias Microbiológicas en el siguiente link:

<https://sites.google.com/view/apcmac/conferencias-y-m%C3%B3dulos#h.1lz2kjn9s7va>