

Evaluación y comparación de recubrimientos comestibles a base mucílagos, quitosán y pululano en la calidad y vida de anaquel de la piña fresca cortada

Sesión 127

Mayra Z. Treviño-Garza

DOI: 10.13140/RG.2.2.34605.44000

Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Ciencias Biológicas, Departamento de Alimentos, Laboratorio de Reología, San Nicolás de los Garza, Mexico.

Resumen

En esta presentación se aborda el uso de recubrimientos comestibles capa-por-capas a base de polisacáridos en alimentos altamente perecederos y listos para consumo como una alternativa para reducir la problemática asociada con la pérdida de calidad (físicoquímica, microbiológica y sensorial) y vida de anaquel de fruta fresca cortada como la piña (*Ananas comosus*) [1]. La conferencia la puedes 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.lz06ew3y1ale>

Referencias recomendadas

1. Treviño-Garza M, García S, Heredia N, Alanís-Guzmán M, Arevalo K. Layer-by-layer edible coatings based on mucilages, pullulan and chitosan and its effect on quality and preservation of fresh-cut pineapple (*Ananas comosus*). *Postharvest Biol Technol.* 2017;128: 63–75. doi:10.1016/j.postharvbio.2017.01.007

