

## **INNOVACIÓN EN PRODUCTOS FRESCOS A BASE DE PALTA: APLICACIONES COMERCIALES Y DESARROLLO CON TECNOLOGÍA DE PROCESADO POR ALTAS PRESIONES**

F. Purroy<sup>1</sup> y C. Tonello<sup>1</sup>

<sup>1</sup> NC Hyperbaric, S.A. Condado de Treviño 53-59, 09001 Burgos, España. E-mail: [f.purroy@nchyperbaric.es](mailto:f.purroy@nchyperbaric.es)

Los principales productores y procesadores de aguacate están introduciendo nuevas tecnologías en su búsqueda de productos innovadores y con alto valor añadido. Una de las tecnologías que se está implementando actualmente en la industria es el procesado por altas presiones (High Pressure Processing, HPP), una tecnología de pasteurización atémica y posterior al envasado. Los productos de palta constituyen una diana particularmente interesante para esta tecnología: al ser un proceso no térmico, las altas presiones respetan la calidad original y las propiedades del aguacate fresco y sus derivados, a la vez que destruyen los microorganismos presentes en el producto, multiplicando su vida útil. Este proceso también inactiva la enzima polifenoloxidasas, evitando problemas de pardeamiento o cambio de color del producto durante esa vida útil, manteniéndose así las propiedades organolépticas originales. La tecnología es una valiosa herramienta para la innovación, el desarrollo de productos de alto valor añadido, la expansión de mercados, y para una mejor gestión productiva y logística.

Esta sesión técnica mostrará ejemplos reales de aplicaciones comerciales de la tecnología de procesado por altas presiones en palta, modelos de negocio potenciales, y sus implicaciones económicas.