

## OBTENCION Y ALMACENAMIENTO DE PALTA (AGUACATE) EN POLVO

M. Schwartz<sup>1</sup>, J.A. Olaeta<sup>2</sup>, P. Undurraga<sup>2</sup> y M. Sepúlveda<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Agronómicas. Dpto. Agroindustria y Enología. Casilla 1004, Santiago, Chile. E-mail: mschwart@uchile.cl. Tele-fax: 56-2-9785752

<sup>2</sup>Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Facultad de Agronomía. Casilla 4-D, Quillota, Chile.

Con el objeto de disponer de un producto derivado de la palta, de menor volumen y peso que el fresco, apilable, que no se oscurezca durante el almacenamiento ni por simple exposición al aire, se ensayó el secado por atomización de la pulpa o puré de palta.

Como pretratamiento el fruto fue lavado, descascarado, eliminada la semilla y se sumergió en una solución de ácido cítrico. Una vez obtenida la pulpa se mezcló con solución de preservantes (ácido cítrico, ácido ascórbico), antioxidante (TBHQ) y coadyuvante de secado (maltodextrina). Para la transformación en polvo se utilizó un atomizador minor Niro, en el cual se mantuvo la temperatura del aire de salida a 80°C y un flujo de alimentación de 8-10 kg hr<sup>-1</sup>. El rendimiento obtenido fue de 15% de producto en polvo respecto de la fruta entera y 30% respecto de la pulpa. El polvo se caracterizó por su color verde típico y buena reconstitución con agua. Los análisis microbiológicos indican ausencia de microorganismos patógenos y un recuento total de 18.000 ufc 100 mL<sup>-1</sup>. El contenido de agua fue de 1% y de lípidos (b. s.) de 70%.

El producto obtenido fue almacenado en condiciones ambientales y en régimen de refrigeración en oscuridad por un período de 2 meses. Este almacenamiento se realizó con 3 repeticiones no encontrándose diferencias significativas en humedad, color, sabor, aroma e índice de peróxidos con un nivel de confianza de 95%.