

NUEVO PRODUCTO DE PALTA /AGUACATE (*Persea americana* Mill): PASTA Y TROZOS OBTENIDOS POR SECADO OSMÓTICO

M. Schwartz¹, J. Olaeta², P. Undurraga², M. Sepúlveda¹ y P. Tepper

¹Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Agronómicas. Departamento de Agroindustria y Enología. Casilla 1004, Santiago, Chile. E-mail: mschwartz@uchile.cl

²Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Facultad de Agronomía. Casilla 4-D, Quillota, Chile. E-mail: jolaeta@ucv.cl

Con el fin de preservar la palta/aguacate (*Persea americana* Mill) manteniendo sus características organolépticas se estudió el fenómeno de transferencia de masa durante la deshidratación osmótica de esta fruta. El proceso se realizó con trozos de forma semilunar de un centímetro de espesor y tres soluciones osmóticas: NaCl 20% p/v (T₁); maltodextrina (DE = 18-22) 60% (T₂) y una solución mixta de NaCl 10%-maltodextrina (DE = 18-22) 50% (T₃). Los trozos se sumergieron completamente durante seis horas, a temperatura ambiente. Después de la deshidratación osmótica los trozos se trituraron y se envasaron al vacío en bolsas de polietileno. Se evaluó la pérdida de peso (PP) que alcanzó valores de 5,7; 17,5 y 30,3% para T₁, T₂ y T₃, respectivamente. La mayor pérdida de agua (PA) se logró con el T₃ (39,4%) (P≤0,05), en tanto que con T₁ y T₂ sólo se logró una PA de 14,8 y 22,4%, respectivamente. Los sólidos solubles ganados (SG) llegaron a 8,5; 4,4 y 9,2% para T₁, T₂ y T₃, respectivamente. La actividad de agua (a_w) disminuyó desde un valor inicial de 0,968 hasta 0,907, 0,965 y 0,910 con T₁, T₂ y T₃, respectivamente. En color, el parámetro L* disminuyó desde 60,7 hasta 54,8; 57,3 y 50,9 con T₁, T₂ y T₃, respectivamente; el parámetro a* aumentó (se hizo menos negativo) con todos los tratamientos y b* disminuyó con T₁ y T₃ y aumentó con T₂. Los trozos y la pulpa expuestos al aire durante 24 horas no se oscurecieron permaneciendo el color verde típico de la fruta.