

PALTAS EN MITADES EN CONSERVA UN NUEVO PRODUCTO PARA UN NUEVO MERCADO

D. Prieto¹, M. Cecchini¹ y A. Kuziw²

¹ Investigadores independientes, Buenos Aires, Argentina. E-mail: correo_mmc@yahoo.com.ar, dieprieto@gmail.com

² LAKEVILLE EQUITIES S.A., E-mail: compras@lake-ville.com, Contacto: Javier Jasinsk

La idea surgió como una solución práctica e innovadora para satisfacer las necesidades actuales de consumir alimentos sanos, naturales y prácticos. Este innovador producto no solo es un producto con un formato innovador, sino que también cuenta con las características diferenciales detalladas a continuación:

- El producto posee una vida útil aproximadamente entre 3 y 4 veces mayor a la del fruto natural, lo cual reduce costos de stock.
- No posee carozo, es de muy fácil pelado y posee propiedades características constantes.
- Posee un envase totalmente innovador para la categoría de las conservas de frutas (Doy packs®), el cual comunica a la perfección la practicidad y modernidad del producto.

La etapa clave para la obtención de este producto es el proceso de conservación. Como primera medida, las paltas son tratadas con calor y un medio ácido, con este proceso se logra inactivar la enzima Polifenoloxidasas (PPO). En los métodos tradicionales de escaldado no se logra alcanzar un balance entre inactivar la PPO y mantener las propiedades sensoriales que permitan la aceptabilidad del producto.

Esto originó la necesidad de desarrollar una etapa previa a la esterilización comercial, llamada "coating" que permite proteger al producto del medio ácido necesario para la conservación y mejorar la textura final del mismo.