

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



**“CONSERVACIÓN DE LA CALIDAD DEL ESPÁRAGO
BLANCO (ASPARAGUS OFFICIANALIS); MINIMAMENTE
PROCESADO CUBIERTOS CON PELICULA COMESTIBLE
DE ALMIDÓN DE PAPA Y GELATINA”**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

TESISTAS:

Bach. NIEVES YANET HERRERA VELÁSQUEZ

Bach: PATRICIA EVELYN HUAMÁN LÓPEZ

ASESORA:

Dra. ELZA AGUIRRE VARGAS.

**NUEVO CHIMBOTE - PERÚ
2012**

I INTRODUCCIÓN

Los cambios de los últimos años han multiplicado la demanda de alimentos de consumo fácil y rápido. El factor determinante de nuevas tendencias del consumo es el crecimiento interés por alimentos sanos, seguros, libres de aditivos. Si a esto se añade el aumento en el poder adquisitivo, el resultado de una creciente demanda de frutas y hortalizas procesadas en fresco (Baldwin et. al, 1995).

La industria de los vegetales mínimamente procesados ha tenido un rápido crecimiento en las pasadas dos décadas contribuyendo un aumento con un 25% de las ventas del mercado de los alimentos según señala la Internacional Fresh Produce Association (IFTA, et al.). Los motivos principales que inducen su compra son comodidad (41%), nutrición (13%), y sabor (12%), (Pérez et. al. 2002).

El envasado en atmósfera modificada abre un camino efectivo y económico en la extensión de la vida útil del espárrago durante su transporte y comercialización. Además, como se trata de un producto de elevado precio, es aceptable el pensar en utilizar envases y tecnologías que, aunque signifiquen un encarecimiento, el mercado pueda absorber permitiendo alargar adecuadamente su periodo de comercialización con garantías de calidad.

Cualquier material que se utilice en el envasado de espárrago debe conservar su calidad y prolongar su vida útil, para lo que debe cumplir como requisitos básicos:

reducir la respiración sin producir fermentación., minimizar la deshidratación, disminuir la maduración, como proceso natural de envejecimiento y mecanismos de deterioro tanto fisiológico como microbiológico.

En este trabajo se plantea aplicar una película comestible de almidón de papa y gelatina al espárrago blanco, empacado en bolsas con micro perforaciones (Xtend) generando una atmosfera modificada en el interior, basado en la conservación por refrigeración de sus características físico químicas y organolépticas, evaluando el efecto de esta película comestible en la vida útil del producto.

El objetivo del presente trabajo de investigación es mantener la calidad del espárrago blanco mínimamente procesado utilizando películas comestibles de almidón de papa y gelatina; siendo los objetivos específicos:

- Caracterizar mediante análisis fisicoquímicos y organolépticos de la materia prima.
- Determinar la concentración optima de almidón de papa y gelatina para la elaboración de película comestible que permite mantener la calidad del espárrago blanco mínimamente procesado.
- Caracterizar mediante análisis fisicoquímicos y organolépticos del Producto Terminado.