

# ESTUDIO DE LA VIABILIDAD DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA (LA GOLOSINA INVERSA)

Sánchez Brizuela, R.<sup>1</sup>; Mansilla, S.<sup>2</sup>; Salcedo, C.<sup>2</sup>; Plaza, J.<sup>1</sup> & L. Córdoba<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Ciencias Agrarias. UNCa

<sup>2</sup>Facultad de Ciencias de la Salud. UNCa

✉ [rsanchezbrizuela@agrarias.unca.edu.ar](mailto:rsanchezbrizuela@agrarias.unca.edu.ar)

**Palabras clave:** humedad, intermedia, secado, golosina, inversa

El presente proyecto se ha enfocado en la obtención de alimentos de humedad intermedia a partir de tomate pera (*Solanum lycopersicum*) y manzana roja (*Red delicious*), maduros y medianos en ambos casos, aunque también se ha experimentado con peras (*Pyrus communis*) y mangos (*Mangifera indica*). Todos los deshidratados se realizaron de manera solar, utilizando el mismo equipo prototipo construido por el grupo de trabajo según un diseño sencillo de armario modular con pantalla colectora independiente con aire forzado contra convección por canaletas que impiden las remezclas por turbulencia. El parámetro de finalización de la operación fue la obtención de una humedad residual del 60 %, cuyo seguimiento se controló por peso. Asimismo, se observaron otras variables implicadas en la operación, como humedad del aire de entrada y salida y temperaturas interna y exterior del gabinete, con el objeto de disponer información para realizar estudios posteriores sobre la dinámica térmica del sistema. Los resultados obtenidos ya fueron presentados anteriormente, quedando para el caso de la manzana la tarea pendiente de su estabilidad, ya que se había presenciado el desarrollo de hongos en superficie, razón por lo cual se propuso el agregado de glicerina caliente como agente higroscópico. Con ello, se encontró una solución económica y definitiva al problema. Como alternativa y/o complemento, se ensayó una cobertura de alginato de sodio, tratado luego en una solución de cloruro de calcio, con lo cual se obtuvo una superficie simil piel, muy parecido a la cáscara original de la manzana, con la posibilidad de mejorar propiedades sensoriales y/o nutricionales. Los resultados obtenidos superaron las expectativas del grupo de trabajo al lograr una golosina muy atractiva en diferentes colores, cuya naturaleza es un alimento

de humedad intermedia, una manzana deshidratada, que se propone en el presente trabajo con el nombre de “golosina inversa”.