

ESTUDIO DE LA VIABILIDAD DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA (TOMATES Y PERAS)

Sánchez Brizuela, R.¹; Mansilla, S.²; Salcedo, C.²; Plaza, J.¹ & L. Córdoba²

¹ Facultad de Ciencias Agrarias. UNCa

² Facultad de Ciencias de la Salud. UNCa

✉ rsanchezbrizuela@agrarias.unca.edu.ar

Palabras clave: humedad, intermedia, secado, peras, tomates

A partir de la experiencia adquirida en la obtención de alimentos de humedad intermedia trabajando en el sacado de tomate pera (*Solanum lycopersicum*) y manzana roja (*Red delicious*), maduros y medianos en ambos casos, se ha propuesto replicar el procedimiento en el caso de tomates redondos y peras. Aprovechando la disponibilidad de un prototipo construido por el grupo de investigación, según un diseño sencillo de armario modular con pantalla colectora independiente con aire forzado contra convección por canaletas que impiden las remezclas por turbulencia, se utilizó el mismo para trabajar con los nuevos materiales. Los tomates se cortaron en trozos transversales al eje del tronco y se expusieron 12 horas a deshidratación osmótica. Luego se pesaron las muestras y se cargó el secadero para exponer el material a la acción del sol a través del film de cobertura del equipo, que se operó con el colector laminar contracorriente fabricado *ex profeso*. Luego de un total de 8 horas, en dos días de exposición, se lograron los parámetros deseados de humedad residual del 60 %. Las peras se blanquearon con una solución al 1 % de metabisulfito de sodio a 70°C, logrando un aspecto blanco brillante. No se sometieron a deshidratación osmótica por considerar de por sí alto el contenido inicial de azúcar de las mismas. El tiempo necesario de secado superó las 10 horas y el producto obtenido presentó excelentes propiedades sensoriales. Tanto los tomates como las peras, ya en condiciones de humedad intermedia, se trataron con una solución de glicerina a 72°C como aplicación de superficie. Se relevó la variación de peso a intervalos de 60 minutos para establecer el punto final de la operación y elaborar las curvas características para la experiencia. La viabilidad de producir tomates redondos y peras, como alimentos de humedad intermedia, tuvo resultados exitosos y se determinaron tiempos de referencia para futuras elaboraciones.