

Cambios en la calidad durante el almacenamiento de zapallo cubeteado

*A. Mastrangelo, L. Castro, M.R. Moreira, S.I. Roura y C.E. del Valle.
Grupo de Investigación en Ingeniería en Alimentos. Fac. de Ing. UNMDP.
Juan B. Justo 4302. CP: 7600. Mar del Plata. E-mail:
cdvalle@fi.mdp.edu.ar*

Los alimentos refrigerados mínimamente procesados (RMP) proporcionan al consumidor, un producto parecido al fresco, con una vida útil prolongada, garantizando la seguridad de los mismos, manteniendo una sólida calidad nutritiva y sensorial. Estos productos deben ser estudiados, en primer lugar, como producto individual y no como mezclas integrantes de ensaladas pretroceadas. Se encuentran en el mercado mezclas complejas de alimentos RMP, pero se dispone de escasa información sobre su estabilidad. El cultivo de zapallo anquito (*Cucurbita moschata* Duch) se encuentra en expansión en la zona sur de la provincia de Buenos Aires, y forma parte de productos tales como rodajas de zapallo y mezclas para sopas.

Los objetivos fueron determinar la estabilidad de zapallo anquito cubeteado almacenado en condiciones de alta humedad relativa y 10-12°C de temperatura. Se determinó pérdida de peso, contenido de agua, acidez titulable y pH, sólidos solubles, ácido ascórbico, análisis sensorial de producto fresco y cocido y recuentos de bacterias aerobias mesófilas, psicrófilas, hongos y levaduras, durante 15 días de almacenamiento.

No se observaron cambios significativos, en pérdida de peso, contenido de agua y sólidos solubles. La acidez titulable disminuyó significativamente durante el almacenamiento. El análisis sensorial de zapallo crudo y cocido, mostró cambios en el aroma, color y textura. Se observó una buena retención de ácido ascórbico, tanto en zapallo crudo como cocido, hasta 13 días. Los recuentos microbiológicos fueron aceptables hasta el día 10.

Se concluye que la vida útil de zapallo anquito cubeteado se extiende hasta 10 días de almacenamiento con altos niveles de retención de ácido ascórbico.