

Arriola-Guevara, E.; García-Herrera, T.; Guatemala-Morales, G. M.; Nungaray-Arellano, J.; González-Reynoso, O.; Ruíz-Gómez, J.C.

Comportamiento del aguacate Hass liofilizado durante la operación de rehidratación

Revista Mexicana de Ingeniería Química, vol. 5, núm. Su1, noviembre, 2006, pp. 51-56

Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa

Distrito Federal, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62009910>

Resumen

La deshidratación del aguacate es la mejor opción para resolver los problemas de vida de anaquel y transporte. La liofilización es, sin duda, la mejor opción para secar este sensible y delicado alimento, permitiendo que el aguacate conserve sus características sensoriales y nutricionales. En este trabajo se presenta el comportamiento del aguacate al re-hidratarlo, haciendo pruebas de capacidad y cinética de rehidratación. Se experimentaron dos temperaturas de inmersión, 25 y 45°C, observándose que a mayor temperatura la estructura del aguacate puede dañarse, no existiendo una tendencia muy definida cuando los tiempos de congelación son muy largos. Con respecto a la temperatura de liofilización, el aguacate tiende a re-hidratarse más cuando ha sido liofilizado a menores temperaturas de la placa. El coeficiente de rehidratación alcanza -y rebasa- el valor de la unidad, lo que indica que por este procedimiento el aguacate alcanza una rehidratación completa. Los resultados muestran que a 25 °C del medio de inmersión y tiempos largos de congelamiento, la rehidratación es más rápida y completa; mientras que a 45 °C, no existe una tendencia muy definida. A tiempos de congelación largos mayores a 10 hrs- la estructura se debilita, ocasionando que durante la rehidratación el producto se desintegre.

Palabras clave

liofilización, rehidratación, aguacate hass, temperatura de inmersión, cinéticas de rehidratación.

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org