

Investigación de tecnologías para la conservación de zumos a temperatura ambiente

Entidad Líder-
Coordinadora:



Contacto:

Raquel Virto
rvirto@cnta.es

Otras entidades
socias o
participantes



RETO

Desarrollar zumos de naranja y manzana turbios con una vida útil mínima de seis meses a temperatura ambiente representa un desafío tecnológico relevante. Se requiere garantizar simultáneamente la seguridad microbiológica, la estabilidad físico-química y la calidad sensorial, evitando el deterioro asociado a los tratamientos térmicos convencionales. El proyecto aborda la necesidad de aplicar tecnologías innovadoras de conservación que permitan inactivar microorganismos y enzimas, preservando al mismo tiempo las propiedades nutricionales y organolépticas del producto.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Condiciones de un tratamiento no térmico de ultrasonidos**, que consigue reducir al 99% la actividad del enzima Pectin Metil Esterasa (PME) del zumo de naranja, evitando la decantación de la pulpa durante el almacenamiento del zumo y sin cambios organolépticos.

