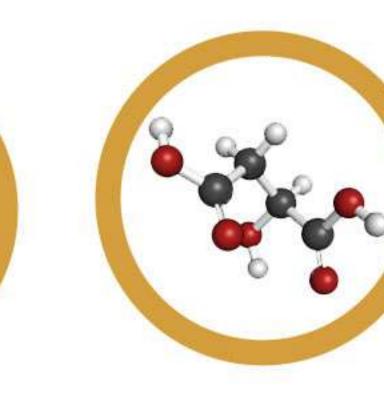
Importancia de procesamiento industrial de las frutas







Después de su cosecha tienen una

pérdida de calidad y deterioro de



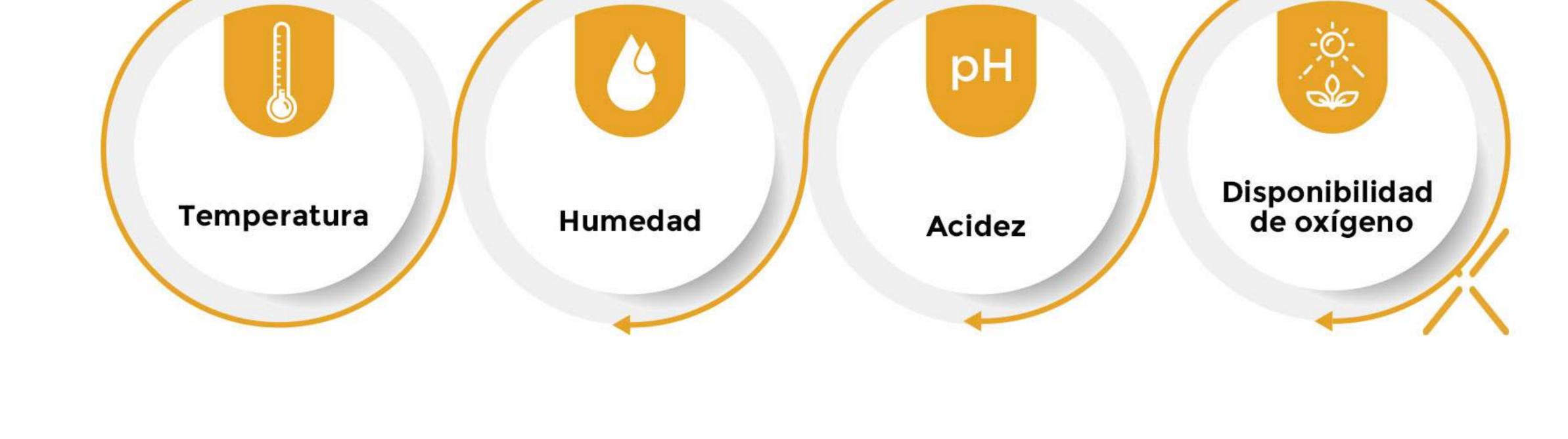
Físicos

Bioquímicos Químicos

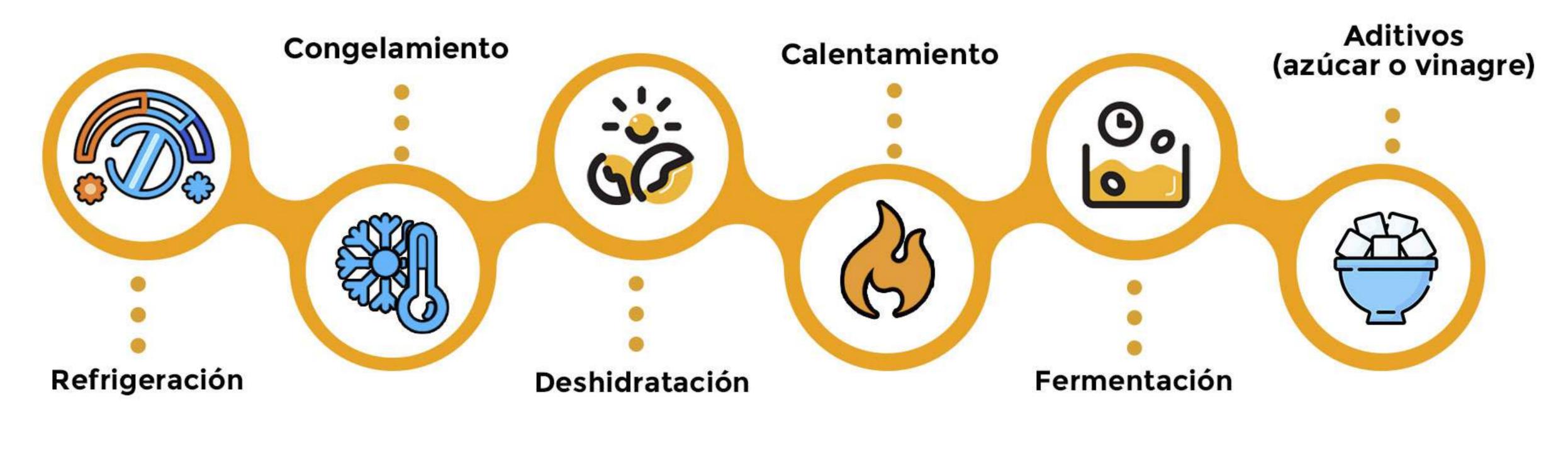
nutrientes (especialmente las frutas climatéricas).

Con la finalidad de disminuir la velocidad con la que éstos cambios ocurren, pueden emplearse distintos métodos de procesamiento y conservación para inactivar a los microorganismos dañinos y enzimas.

Para ello hay que controlar condiciones artificiales y ambientales tales como:



Los métodos tradicionales para la conservación de frutas son:





espacio cerrado o material con el propósito de

Refrigeración

Puede ser de tipo: Siendo una temperatura



disminuir su temperatura.

Doméstica

- Industrial

para alimentos perecederos.

menor o igual a 4°C

considerada deseable



Degradación Su velocidad de vitaminas de deterioro

producto, cambiando:

Forma

Sabor

La descomposición

Durante el proceso de refrigeración, las

frutas disminuyen su tasa de respiración

al igual que:

Crecimiento

de bacterias

patógenas



Textura Color Pérdida de nutrientes

Tamaño



Industrialmente a partir de las frutas se pueden obtener: Colorantes Caramelos CAL-OR