

CAPITULO 2

OBJETIVOS

Objetivo general:

Desarrollar un alimento funcional a partir de la incorporación de *Lactobacillus casei*, en trozos de manzanas, evaluar la viabilidad del microorganismo impregnado, la estabilidad y aceptación del producto conservado por dos métodos de secado.

Objetivos específicos

1. Caracterización fisicoquímica de la materia prima, incluyendo la determinación de la porosidad de la manzana.
2. Evaluar la efectividad de los métodos de impregnación al vacío de *Lactobacillus casei* en manzana

3. Evaluar la conservación, estabilidad y viabilidad de los microorganismos utilizando los métodos de secado con aire caliente y liofilización.

4. Evaluar la reutilización del medio de impregnación.

5. Evaluar la aceptación sensorial de la manzana impregnada y secada con aire caliente o liofilizada.