

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo General

Evaluar el efecto de la pasteurización por microondas sobre las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de néctar de guayaba.

3.2 Objetivos Específicos

1. Establecer la formulación del néctar de guayaba de acuerdo a la normativa y a las características sensoriales del producto. Con la formulación elegida, preparar el néctar y evaluar sus propiedades fisicoquímicas y su calidad microbiológica.
2. Obtener los parámetros cinéticos para la inactivación térmica de la enzima pectinmetilesterasa en néctar de guayaba.
3. Determinar las condiciones de pasteurización de néctar de guayaba en función de la inactivación de pectinmetilesterasa, por calentamiento en un sistema de microondas por lotes.
4. Evaluar las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los néctares de guayaba pasteurizados con microondas durante 12 días de almacenamiento en refrigeración.
5. Comparar los resultados obtenidos de los néctares de guayaba tratados con microondas con los de néctares pasteurizados en un Intercambiador de Calor de Placas (sistema de calentamiento convencional).