

CAPITULO II

INTRODUCCIÓN

La piña, la guayaba y el mango son unos de los frutos tropicales más apreciados por los consumidores y han sido cultivados en México por mucho tiempo, aumentando su producción en los últimos años (Cano, 1994). Sin embargo, la principal forma de comercialización y consumo es en fresco debido a que estas frutas son de temporada y con poca estabilidad. La mayoría de los productores de los países en vías de desarrollo no cuentan con la capacitación técnica para mejorar la producción de alimentos debido a la desnutrición de la tierra de cultivo y una deficiente integración en la producción y el consumo; debido a estas deficiencias se pierde desde un 30 hasta un 50% de la producción total (Somogyi, 1996^a).

El procesamiento de estas frutas amplía su disponibilidad y para que éste sea exitoso se deben integrar todas las características sensoriales y nutricionales así como su estabilidad microbiológica para obtener un producto de alta calidad (Cano,1994). En los últimos años, las compañías alimenticias han innovado la presentación de los productos frutícolas, lanzando al mercado productos formados por combinaciones de dos o más frutas, debido a que resulta en un cambio agradable en el sabor y el color, además de un aporte mayor de nutrimentos como vitaminas y minerales (McWilliams, 1995)

Con tratamientos térmicos adecuados se puede alargar la vida de anaquel y al mismo tiempo maximizar la retención de atributos sensoriales y nutrimentales para obtener jugo de frutas agradable, nutritivo y seguro (Luh, 1980).

Para optimizar la calidad de retención durante el tratamiento térmico, es importante considerar la dependencia de la temperatura sobre los cambios sensoriales así como la transferencia de calor en el alimento (Olson, 1980). La alta calidad de este producto, se logra seleccionando los procesos de pasteurización más adecuados para maximizar la calidad sensorial y nutricional, así como también basándose en las diferencias de la dependencia en la temperatura entre la inactivación de microorganismos y enzimas y los cambios en las características sensoriales y nutricionales (Argaiz *et al.*, 1991).

En el presente trabajo se pretende formular y pasteurizar una bebida con mezcla de jugos no clarificados de piña-guayaba-mango que mantenga al máximo los atributos sensoriales sin menoscabo en su estabilidad y seguridad.