

2. INTRODUCCIÓN

La mora azul (*Vaccinium sp*) crece en arbustos, es un fruto no climatérico, originaria de Estados Unidos y ampliamente cosechada en ese país y Canadá, está disponible 8 de los 12 meses del año. Esta fruta tiene un importante contenido de antocianinas que le dan el color azul característico así como un poder antioxidante (Jiménez, 2001).

En todo el mundo existe una amplia gama de productos a base de mora azul, y se consume tanto fresca como en jugo, bebidas carbonatadas y galletas. En Japón se venden los productos más novedosos a base de esta fruta como cápsulas, cerveza, todo tipo de bebidas, etc (Payne, 2003).

Ya que gran parte de la producción mundial de mora azul se consume en fresco, se han desarrollado técnicas de conservación postcosecha, siendo la más usada la congelación, refrigeración (Rancho la Concordia, 2003) y recientemente el empaqueo en atmósfera modificada (EAM).

Tanto frutas como hortalizas después de ser cosechadas continúan su proceso de maduración y su respiración, al aplicar tanto la refrigeración como MAP se retrasa y se controla estos procesos respectivamente.

La técnica de empaqueo en atmósfera modificada (EAM) consiste en modificar la atmósfera que rodea al producto con el objeto de disminuir su velocidad de respiración (r), alargando su vida útil. Los efectos benéficos del EAM se han estudiado ampliamente en muchos productos alimenticios, incluidos frutas, hortalizas, cárnicos, productos marinos, platillos preparados, etc. (Giese, 1997). El éxito de un EAM depende de la correcta selección de la película que servirá como empaque y del conocimiento de la fisiología del producto a empaquear (Day, 1996).

En este trabajo se estudió el proceso de respiración de la mora azul así como la permeabilidad de películas poliméricas para el empaqueo de esta fruta en atmósfera modificada.

