

## CAPÍTULO II

### INTRODUCCION

En un mundo de constante evolución, existe gran interés de los consumidores en el papel saludable de ciertos alimentos así como sus componentes con actividad en las funciones fisiológicas del organismo humano. Actualmente se están desarrollando nuevos alimentos con propiedades fisiológicas y/o terapéuticas que están siendo utilizados para la creación de nuevas categorías de alimentos considerados como funcionales, entre los que se encuentran bebidas formuladas a partir de frutas tropicales adicionadas con ingredientes prebióticos. Estas bebidas además de aportar nutrimentos naturales representan una variedad de sabores, olores y colores exóticos (Garduño, 2002).

Entre las frutas tropicales que son atractivas para los consumidores por su color y sabor exótico se encuentra al maracuyá o fruta de la pasión, la cual es poco conocida en México, actualmente el jugo de maracuyá tiene gran importancia económica en países como Brasil, Australia, Japón, etc., (Arenas *et al.*, 1994).

El tratamiento térmico empleado para jugos de frutas, por el pH del producto y la sensibilidad de sus propiedades organolépticas, es la pasteurización: aplicar un proceso térmico a un alimento con el cual se logra conseguir la estabilidad y comestibilidad del producto inactivando microorganismos termolábiles como células vegetativas de bacterias, esporas de mohos y levaduras y enzimas deteriorativas (Argaiz *et al.*, 1995).