

## CAPÍTULO III

### OBJETIVOS

#### 3.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar los efectos del tratamiento térmico de pasteurización y adición de fibra dietética soluble en la calidad de una bebida de maracuyá (*Passiflora edulis f. flavicarpa*).

#### 3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Obtener jugo de maracuyá y caracterizarlo física, química y microbiológicamente.
2. Determinar, durante la aplicación de tratamientos térmicos a diversas temperaturas, las cinéticas de degradación de la enzima pectinesterasa, vitamina C (ácido ascórbico), del color y cambio de sabor de la bebida.
3. Determinar los parámetros  $D$  y  $z$  para la inactivación de la enzima pectinesterasa, ácido ascórbico, degradación de color y cambio de sabor en el jugo de maracuyá.
4. Determinar los tiempos de inactivación térmica (TIT) de la enzima pectinesterasa en la bebida.
5. Seleccionar un proceso de pasteurización óptimo en base a la inactivación enzimática de la pectinesterasa y la retención de características sensoriales (color y sabor) y nutrimentales (vitamina C), además de la degradación de la fibra dietética soluble.