

“Uso de películas comestibles activas e irradiación gama como tecnologías combinadas para aumentar la vida útil de berries frescos”

Dra. María Paula Junqueira

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Santiago de Chile

Actualmente, la búsqueda de nuevas tecnologías que permitan conservar características organolépticas, nutricionales y microbiológicas óptimas en productos frescos, ha llevado a considerar el uso de recubrimientos comestibles como un método efectivo frente a tal desafío. De acuerdo a esto, el objetivo de la presente investigación fue tratar un recubrimiento comestible, basado en proteína de leche y adicionado de agente antimicrobiano, con irradiación gama, con el objetivo de mejorar sus propiedades de barrera, y estudiar el efecto de la acción combinada de estas tecnologías en el aumento de la vida útil de frutillas frescas, conservando sus características organolépticas.

MARTES 3 MAYO, 13:00 HORAS



**Sala de Conferencias, Tercer Piso, Departamento de Física
Universidad de Santiago de Chile**

