

Campos OBLIGATORIOS / NAHITAEZ bete beharreko eremuak

AÑO / URTEA (20xx): 2019

Trabajo Fin de Grado (TFG) / Gradu Amaierako Lana (GAL)

Trabajo Fin de Máster (TFM) / Master Amaierako Lana (MAL)

Título del TFG/TFM / GAL/MALaren izenburua: Efecto combinado de liofilización y MAP sobre tomate Raf

Autor (Apellidos, Nombre) / Egilea (Deiturak, izena): Sagastibelza Forcada, Blanca Berenguela

Director / Zuzendaria: María Jesús, Cantalejo Diez

UPNA / NUP

Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri)

Codirector, si existe / Zuzendarikidea, halakorik badago

UPNA / NUP

Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri)

Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)

In the present study, lyophilisation tests have been carried out in tomato by modifying different process parameters such as freezing time, drying temperature and drying time, studying the effect of those parameters in the final product. At the same time, modified atmosphere packaging study was carried out for the study of the optimum preservation conditions of the samples, and their evolution for 28 days.

The data obtained allow to conclude that the highest drying times and temperatures lead to highest levels of dehydration of the samples. In addition, the packaging conditions with 70% N2 and 30% CO2 gas concentration, showed the best results in relation to humidity and water activity maintenance during the study time, not showing sample deterioration over the 28 days.

Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)

Hurdle technology, tomato, drying, modified atmosphere packaging

Inglés
Ingelesa

Campos OPTATIVOS / AUKERAKO eremuak

Ca
ste

Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)

| | |
|---|--|
| | <p>En el presente estudio se han realizado ensayos de liofilización de tomate modificando diferentes parámetros del proceso como son el tiempo de congelación, el tiempo de secado y la temperatura de secado, y se ha estudiado el efecto de dichos parámetros sobre las características del producto final. A su vez, se ha realizado un estudio de envasado en atmósfera protectora a diferentes concentraciones de gas para evaluar las mejores condiciones de conservación del producto y su evolución a lo largo de 28 días.</p> <p>El trabajo permite concluir cómo mayores temperaturas y tiempos de fase de secado permiten conseguir mejores niveles de deshidratación. En cuanto a las condiciones de envasado, la concentración de gases de 70% N2 y 30% CO2 resultó la mejor en cuanto a retención de los niveles de humedad y actividad de agua en el tiempo, evitando el deterioro de la muestra en el transcurso del análisis.</p> |
| | <p>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</p> |
| | <p>Tecnología barrera, tomate, deshidratación, envasado en atmósfera modificada.</p> |
| <p>Euskera Euskara</p> | <p>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</p> |
| | |
| <p>Euskera Euskara</p> | <p>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</p> |
| | |
| <p>Otro Idioma Beste hizk. bat</p> | <p>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</p> |
| | |
| <p>Otro Idioma Beste hizk. bat</p> | <p>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</p> |
| | |