

Productos Alimenticios Gourmet con propiedades organolépticas superiores y mayor vida de anaquel, fortalecimiento de agroindustria



Foto 1. Cinco formulaciones diferentes de salsas con chile habanero

Empresa vinculada: Alimentos Bocaccio S.A. de C.V.

Responsable técnico: Dra. Ana V. Coria Téllez

Monto de vinculación: \$1,220,000.00

Objetivo: Realizar el estudio para determinar la vida de anaquel de formulaciones de salsa de chile habanero con aditivos naturales y conservadores de origen biológico

Actividades:

1. Estudio para sustituir los aditivos químicos de la formulación base por aditivos naturales
2. Estudio para determinar en base al análisis sensorial la mejor formulación
3. Estudio para determinar las condiciones óptimas de pasteurización
4. Vida de anaquel acelerada
5. Estudio para determinar la vida de anaquel de las salsas utilizando conservadores biológicos

Resultados:

Se realizó un estudio para definir 5 salsas con diferente formulación. Las formulaciones variaban en su contenido de aditivos y/o conservadores que podían ser de origen químico (como control) o de origen biológico (Foto 1).

Adicionalmente se determinaron las condiciones óptimas de pasteurización. Para determinar la estabilidad fisicoquímica, microbiológica y organoléptica (Foto 2) de las diferentes formulaciones de salsas con y sin pasteurización, se realizó un estudio de vida de anaquel acelerado, el cual nos permitió determinar el tiempo vida útil de cada formulación. Con estos resultados se identificó la formulación con aditivos naturales y conservadores biológicos que conservó sus propiedades en un mayor tiempo. La formulación resultante fue sugerida a la empresa como producto final.



Foto 2. Evaluación organoléptica de las diferentes formulaciones de salsas de chile habanero