

Belén Camacho, D. R.; Ramírez, N.; Moreno Álvarez, M. J.; García, D.; Medina, C.
Evaluación fisicoquímica de pulpa de coroba (*Jessenia Polycarpa* Karst) almacenada en
condiciones de congelación

Ciencia y Tecnología Alimentaria, vol. 5, núm. 1, diciembre, 2005, pp. 25-29

Sociedad Mexicana de Nutrición y Tecnología de Alimentos

Reynosa, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=72450104>

Resumen

En esta investigación se evaluó el comportamiento de algunas características fisicoquímicas de la pulpa de coroba (*Jessenia polycarpa* Karst), una palmaceae autóctona venezolana, durante el almacenamiento congelado sin adición de preservantes. Se obtuvo la curva de congelación y de ella se dedujo como temperatura inicial de congelación de la pulpa de la coroba el valor $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$. El almacenamiento se realizó en un congelador comercial a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante 90 días. A intervalos de 15 días se determinó los siguientes parámetros: pH, sólidos solubles ($^{\circ}\text{Brix}$), acidez titulable (g de ácido cítrico/ 100 g de pulpa), índice de peróxidos y contenido total de carotenoides (mg de b-caroteno/ kg de pulpa). A partir del día 30 se observaron cambios significativos ($P<0,05$) en los valores de pH, acidez titulable y $^{\circ}\text{Brix}$. El contenido total de carotenoides disminuyó significativamente ($P<0,05$) durante el almacenamiento, siendo la pérdida total de carotenoides de 57,87 % de su valor inicial. El índice de peróxidos se mantuvo sin cambios significativos ($P>0,05$) hasta el día 60, luego mostró incrementos significativos ($P<0,05$) pero los valores estuvieron por debajo del límite máximo permitido por la normativa venezolana para el índice de peróxidos de aceites y grasas comestibles.

Palabras clave

Palma coroba, alimentos congelados, aceites y grasas, carotenoides, Caicara del Orinoco.