

ESTUDIO DE CONSERVACIÓN DE PECANES EN DIFERENTES CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Responsables Técnicos:

Dra. Adriana Descalzo

Lic. Luciana Rossetti

Ing. Sergio Rizzo

Instituto de Tecnología de Alimentos

Área Bioquímica y Nutrición



VARIABLES ESTUDIADAS:



Pecanes con y sin cáscara.

Distintas temperaturas de almacenamiento Ambiente, 4 °C y – 20°C

Atmósfera normal y modificada N2

Condiciones iniciales

Pecanes Mahan cosechados en junio-09

Conservados hasta noviembre'09 en un galpón fresco y ventilado

Determinaciones realizadas

Medición de productos oxidación de ácidos grasos (Tbars)

Medición de tocoferoles

DESARROLLO DEL ESTUDIO

- ✘ Se entregaron a los investigadores en noviembre 2009 , 5 kg. de pecanes Mahan con cáscara ,cosechados en el establecimiento de Alejandro Peyrou durante junio 09 y conservados en un galpón fresco y ventilado
- ✘ Los investigadores armaron nueve lotes con las distintas condiciones combinadas.
- ✘ Se tomaron muestras en diciembre 2009, mayo y octubre del 2010. Las muestras fueron fotografiadas y puestas de inmediato en freezer a - 80 C para evitar cualquier proceso de deterioro y poder procesar todas las muestras simultáneamente evitando introducir variables metodológicas.
- ✘ Durante la segunda semana de octubre se realizaron las determinaciones de Tbars y tocoferoles.
- ✘ Se entregó el informe con los resultados el día 18-10-2010

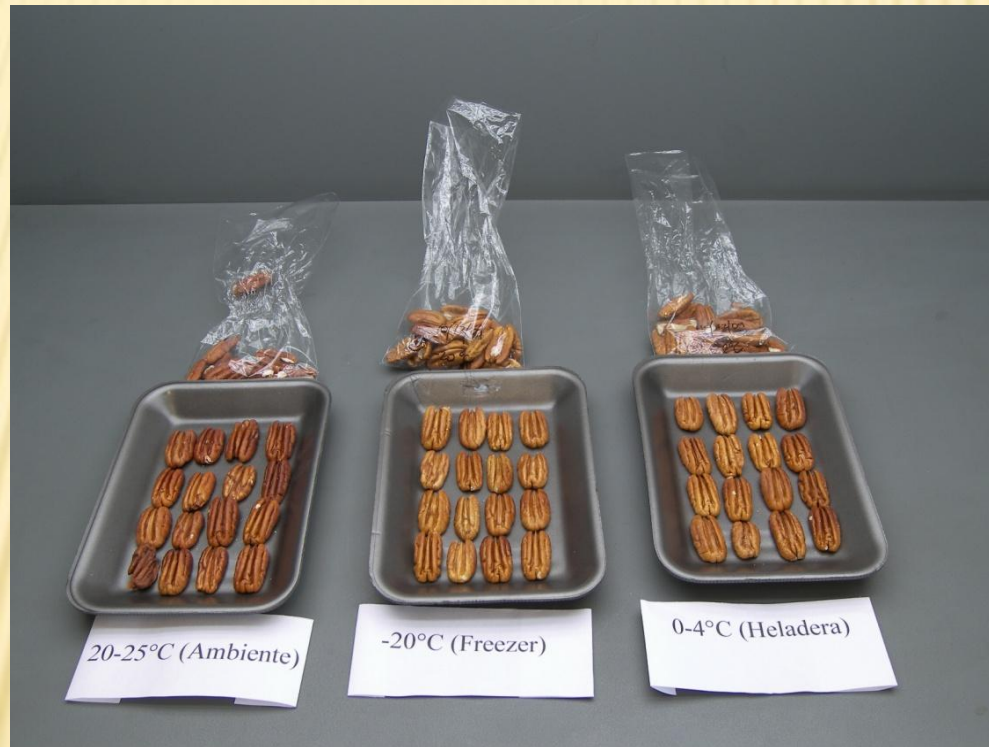


FOTOS ILUSTRATIVAS DEL COLOR DE LOS PECANES PELADOS Y EN BOLSA CRISTAL CONSERVADOS A TEMPERATURA AMBIENTE, HELADERA Y FREEZER.
MAYO 2010

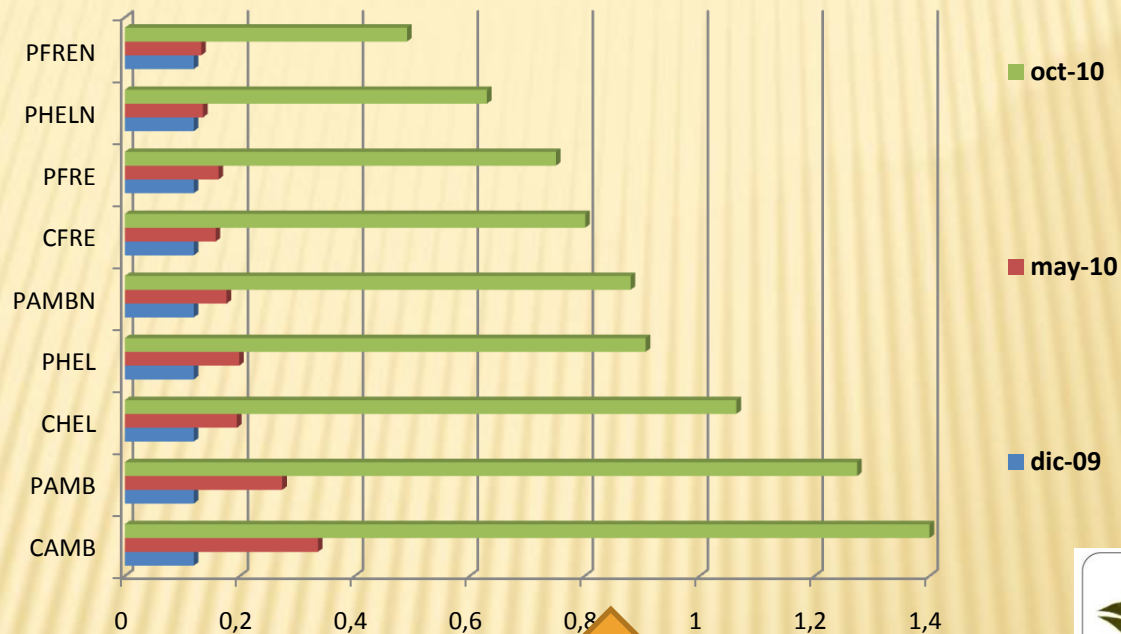


**FOTOS ILUSTRATIVAS DEL COLOR DE LOS PECANES PELADOS Y EN BOLSA CRISTAL
CONSERVADOS A TEMPERATURA AMBIENTE, FREEZER Y HELADERA.**

OCTUBRE 2010



FORMACIÓN DE PRODUCTOS OXIDATIVOS EN DIFERENTES CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO



Abreviaturas empleadas:

- C Pecán con Cáscara
- P Pecán Pelado
- AMB Temp. Amb.
- HEL Heladera 4 C
- FRE Freezer a -20 C
- N Atmósfera modificada con N2

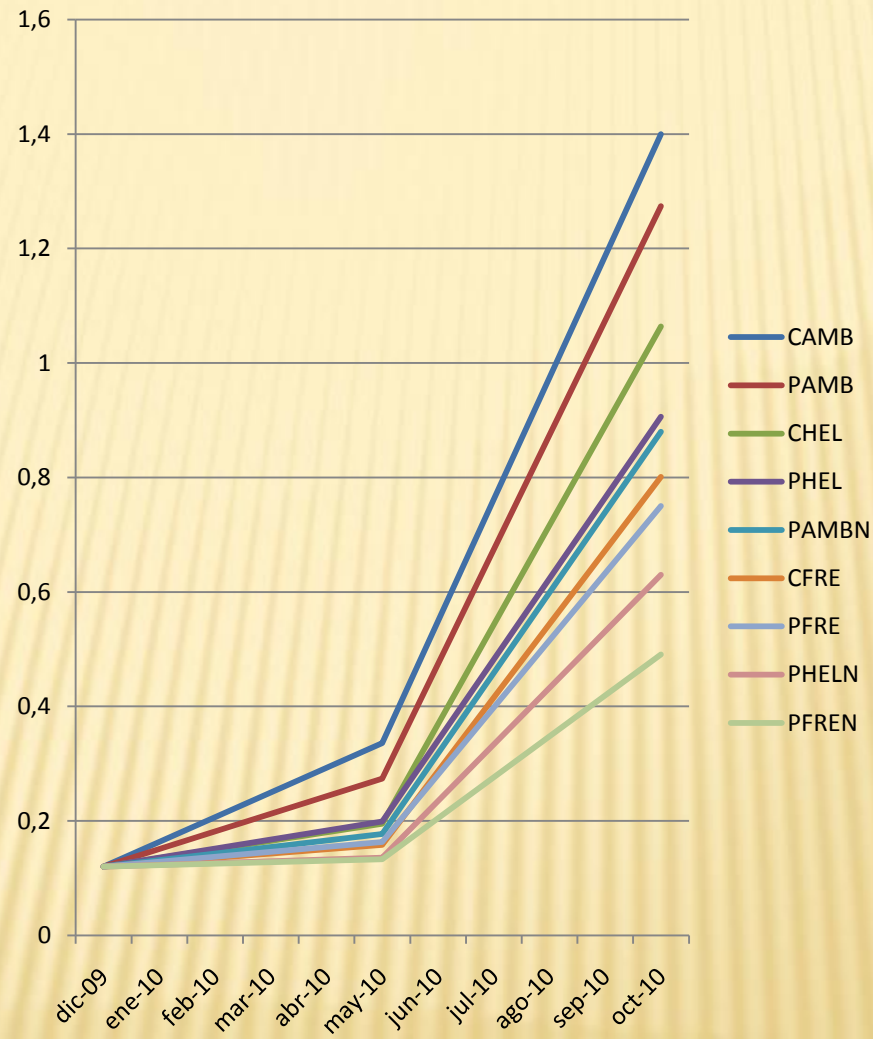


??????



Cual es el punto donde se comienzan a sentir malos sabores?

Otra forma de ver los datos...



Muchas gracias !



CONSORCIO ARGENTINO
DE PRODUCTORES
DE **PECAN**

www.cappecan.com.ar



Esta presentación será distribuida a todos los consorcistas la semana próxima