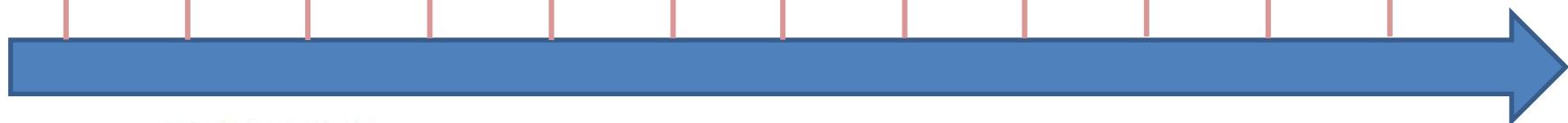


# Calidad y mejora de la vida útil en fruta entera y mínimamente procesada

Jaime González Buesa

26 Noviembre 2018

2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018



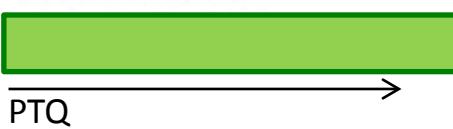
Universidad  
Zaragoza  
1542



cita  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y  
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA DE LA IBERIA



Agrovalle  
ACEROS Y FRUTICULTURA DEL VALLE DEL EBRO, S.A.



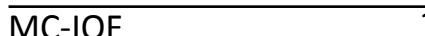
centro tecnológico



MICHIGAN STATE  
UNIVERSITY



Universidad  
Zaragoza  
1542



INIA-DOC



Instituto Universitario de Investigación Mixto  
Agroalimentario de Aragón  
Universidad Zaragoza



Universidad  
Zaragoza  
1542



1

Continuar estudiando la **calidad, seguridad, y aumento de la vida útil de frutas y hortalizas**, especialmente mínimamente procesadas (MMP)



2

Requerimientos de envasado de los diferentes productos  
Simulación y optimización de atmósferas modificadas (MAP)

3

Desarrollo de nuevos materiales y envases basados en recursos naturales



Conseguir envases biodegradables basados en recursos naturales capaces de cumplir con los requerimientos establecidos y mantener la calidad y alargar la vida útil de frutas y hortalizas frescas o mínimamente procesadas



# Calidad, seguridad y vida útil productos MMP

## APIO CORTADO



### *Listeria monocytogenes*

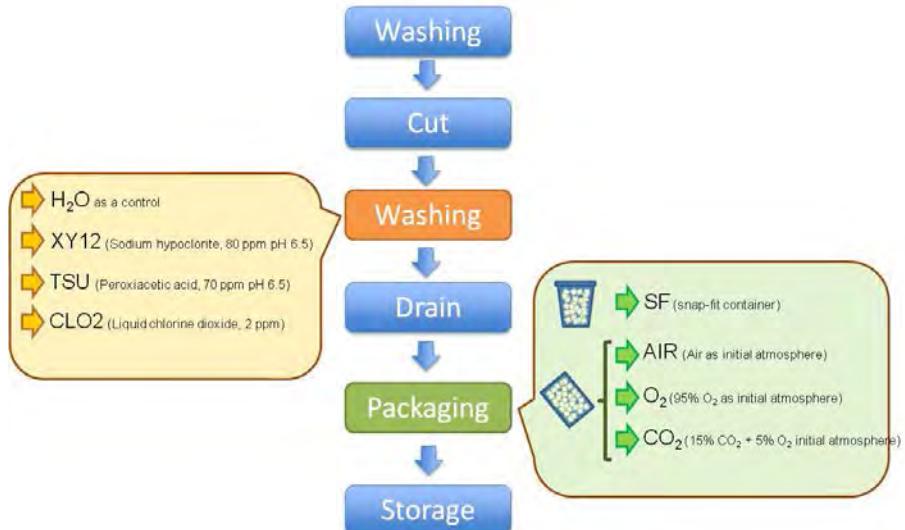
González-Buesa, J., Page, N., Kaminski, C., Ryser, E., Beaudry, R., Almenar, E. (2014). Effect of non-conventional atmospheres and bio-based packaging on the safety and quality of fresh-cut celery (*Apium graveolens* L.). Postharvest Biology and Technology, 93, 29-37.

González-Buesa, J., Page, N., Ryser, E., Beaudry, R., Almenar, E. (201X). Combined effect of biobased packaging systems and washing treatments on the quality and safety of fresh-cut celery (*Apium graveolens* L.)

Gartner, H., González-Buesa, J., Harte, J., Almenar, E. (201X). Development of Novel Descriptive Sensory Method to Evaluate the Quality of Fresh-cut Fruits and Vegetables: Applications for Celery

# Calidad, seguridad y vida útil productos MMP

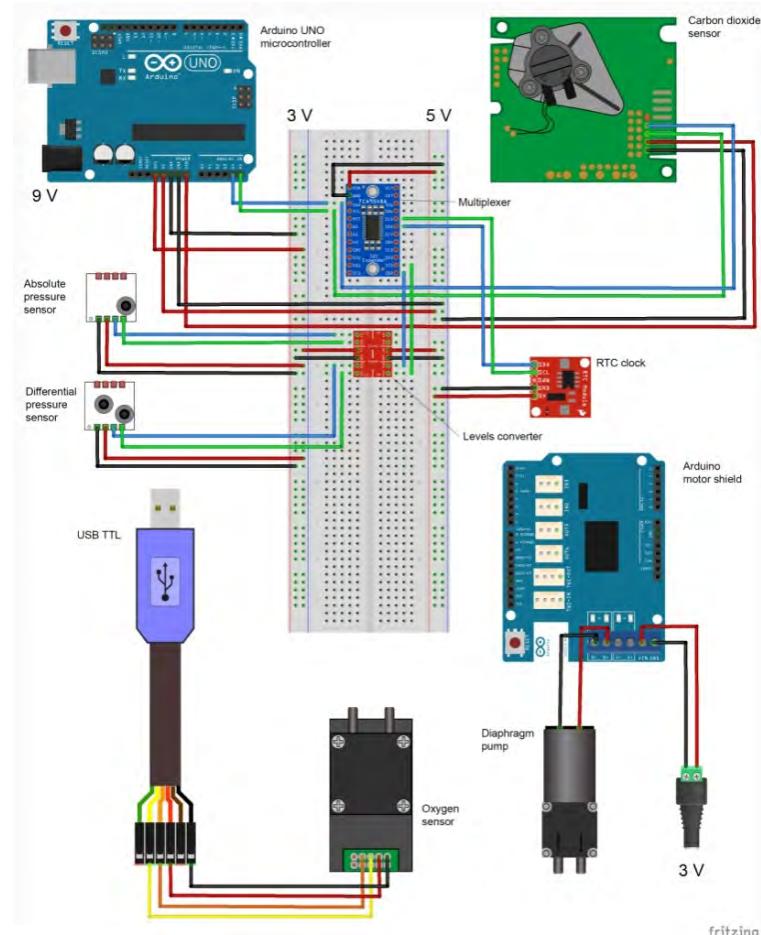
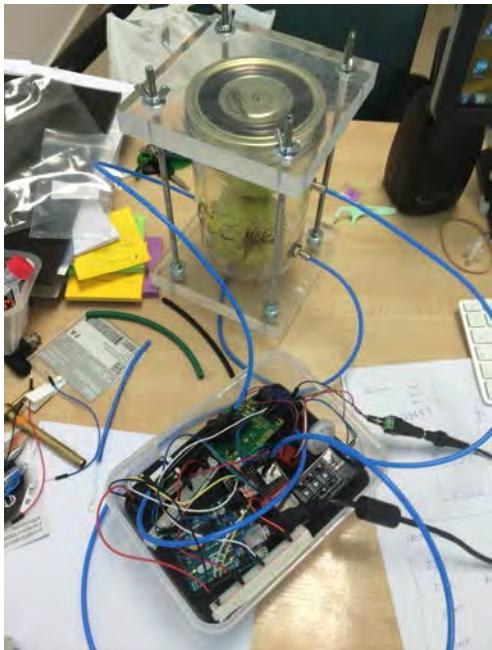
## CEBOLLA CORTADA



Page, N., González-Buesa, J., Ryser, E.T., Harte, J. Almenar, E. (2016). Interactions between sanitizers and packaging gas compositions and their effects on the safety and quality of fresh-cut onions (*Allium cepa* L.). International Journal of Food Microbiology, 218, 105-113.

# Calidad, seguridad y vida útil productos MMP





### Modelado:

$$\frac{dn_{O_2}}{dt} = \frac{TR_{O_2}}{RT}(p_{O_2out} - p_{O_2}) + \frac{Q_{O_2}}{RT} \frac{A \cdot P}{L}(p_{O_2out} - p_{O_2}) - \frac{R_{O_2}P}{RT}W + J_{p_{O_2}}$$

$O_2$

$$\frac{dn_{CO_2}}{dt} = \frac{TR_{CO_2}}{RT}(p_{CO_2out} - p_{CO_2}) + \frac{Q_{CO_2}}{RT} \frac{A \cdot P}{L}(p_{CO_2out} - p_{CO_2}) + \frac{R_{CO_2}P}{RT}W + J_{p_{CO_2}}$$

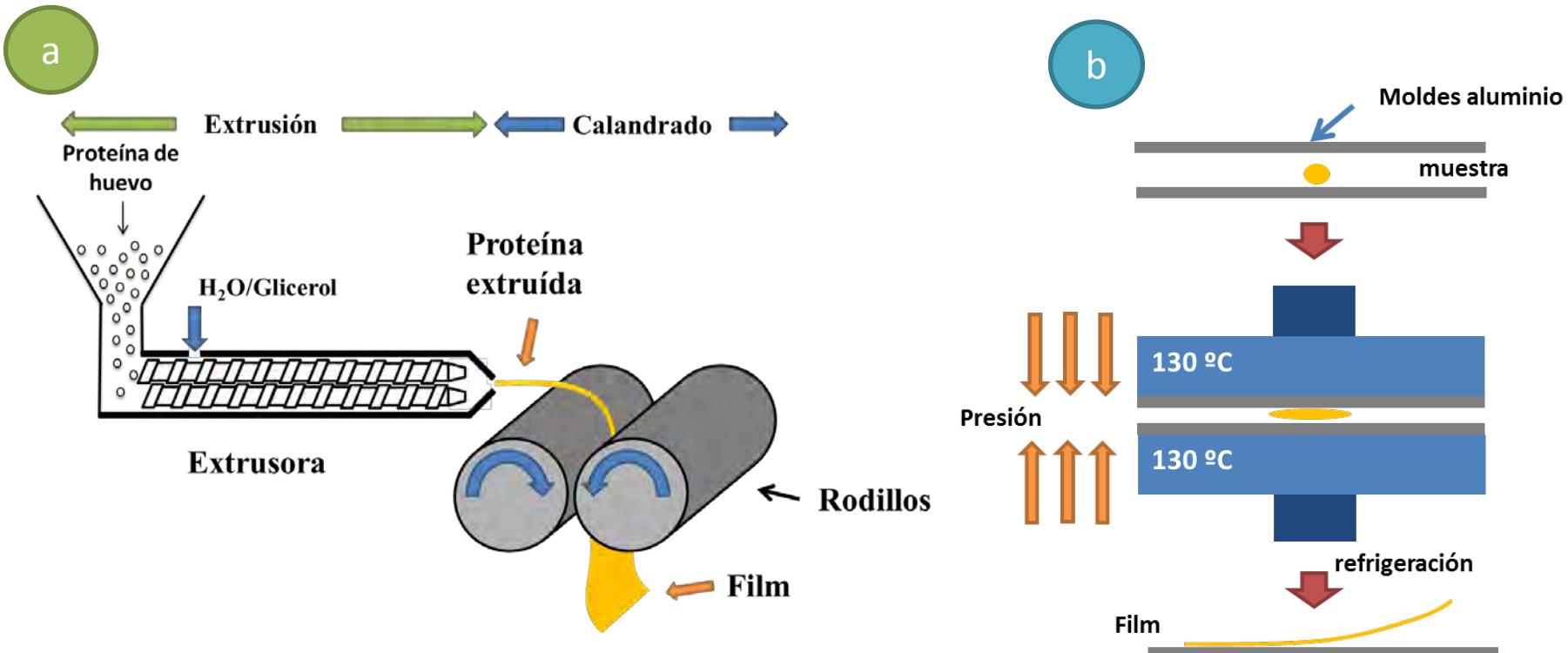
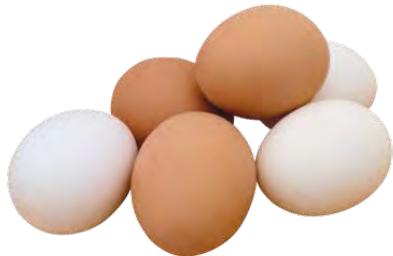
$CO_2$

$$\frac{dn_{N_2}}{dt} = \frac{TR_{N_2}}{RT}(p_{N_2out} - p_{N_2}) + \frac{Q_{N_2}}{RT} \frac{A \cdot P}{L}(p_{N_2out} - p_{N_2}) + J_{p_{N_2}}$$

$N_2$



# Nuevos envases





## Fortalezas y debilidades de los materiales (EWP):

- Transparencia
- Propiedades mecánicas
- Barrera al Oxígeno y CO<sub>2</sub>



- Sensible al agua
- Permeable al vapor de agua



Aditivos

Condiciones  
del proceso

Recubrimientos

### Equipos de medida de permeabilidad:



→ Vapor de agua



Oxígeno ←

Contacto:

Jaime González Buesa  
[jgonzalez@cita-aragon.es](mailto:jgonzalez@cita-aragon.es)



Instituto Universitario de Investigación Mixto  
**Agroalimentario de Aragón**  
**Universidad Zaragoza**

