

Calidad organoléptica y nutricional de la borraja (*Borago officinalis* L.) mínimamente procesada y envasada con film biodegradable

PALABRAS CLAVE: Capacidad Antioxidante, Color, Fenoles, PLA, Textura

AUTORES: **Rubén Vela Santacruz** -Universidad de Zaragoza

Jaime González-Buesa -Universidad de Zaragoza (CITA); Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)

María Luisa Salvador Solano -Universidad de Zaragoza (CITA); Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)

La borraja es una hortaliza que por sus propiedades nutricionales y laboriosa preparación es muy adecuada para que sus tallos se comercialicen como mínimamente procesados. Para mantener la calidad de este producto fue necesario aplicar un tratamiento higienizante, un tratamiento antipardeamiento, un envasado en atmósfera modificada y la conservación en refrigeración (4 °C). Motivado por la necesidad de reducir el uso de plásticos derivados del petróleo, el objetivo de este estudio fue evaluar la calidad organoléptica y nutricional de los tallos de borraja envasados en bolsas biodegradables de ácido poliláctico, y compararla con la del producto envasado con polipropileno (PP); utilizando como control el producto envasado en PP macroporoso. Debido a la alta permeabilidad al agua del PLA los tallos envasados en este material llegan a perder hasta un 5,7 % de su peso a los 21 días. Durante la conservación, los tallos pierden luminosidad e intensidad de la tonalidad verde característica, sin embargo, no hay diferencias significativas ($P > 0,05$) entre envases hasta el día 18, que comienzan a ser más marcados los cambios en los tallos envasados en PLA. No se encontraron diferencias en la textura de las borrajas envasadas en PP y PLA, pero las muestras control presentaron una menor resistencia a la flexión indicando que la composición gaseosa en el interior del envase influye en la textura. La capacidad antioxidante y el contenido en fenoles totales del producto envasado en PP no sufre cambios significativos durante los 21 días de conservación; sin embargo, el producto envasado en PLA reduce a la mitad su capacidad antioxidante entre los días 11 y 14 y pierde hasta el 70 % de los compuestos fenólicos al final del periodo de conservación. •