

SIONES

erísticas físicas,
ales y tecnológicas de
las hacen de interés
nía, turismo y como
tría de alimentos
deshidrocongelados
as en rodajas y
laborados mediante
de procesamiento de
e reduce la calidad
productos durante el
vida útil alcanza al
la técnica de
n es sustentable y
ente, la escasez de
ita el aumento de la
radas

INFORMACIÓN GENERAL

EQUIPO DE TRABAJO

Directora: Dra. M^a José Larrazabal F.

Director Alterno: Dr. Pedro Cereza M.

Profesional Asesor: Dra. Ana Mercado S.

Apoyo técnico: Srta. Karina Cepeda
Sr. Sebastian Rodríguez

UNIDAD EJECUTORA

Universidad de Antofagasta

Departamento de Alimentos

Contacto: mlarrazabal@uantof.cl;
55-637491

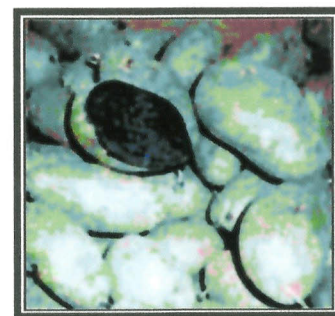


PROYECTO FIA:

Desarrollo de productos con valor agregado
mediante "deshidrocongelación", a partir de
hortalizas cultivadas en el interior de la

Región de Antofagasta

(Código: EST-2010-0158)



FINANCIAMIENTO

Fundación para la Innovación Agrícola



RESUMEN EJECUTIVO

En los alrededores de San Pedro de Atacama se cultivan de papas y maíz pigmentados, morados o púrpura, que son comercializados, como producto fresco, en ferias y restaurantes locales. El escaso desarrollo agroindustrial de la zona, limita la oferta de productos semi-procesados y procesados, que, por una parte aumentan el valor agregado y, por otra, aseguren la estabilidad de los productos, reduciendo las pérdidas poscosecha.

Se plantea la técnica de "deshidrocongelación" (dehydrofreezing) para el procesamiento de estos recursos naturales originarios, de forma de incrementar su aprovechamiento.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar productos procesados pigmentados, mediante deshidrocongelación utilizando papas pigmentadas cultivadas en los poblados de Talabre y Socaire, de la Región de Antofagasta

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Caracterizar papas pigmentados desde punto de vista morfológico, proximal, tecnológico, funcional y genético

Determinar las condiciones óptimas de escaldado, deshidratación osmótica y sistema de envasado, de los productos deshidrocongelados

Evaluar económicamente la factibilidad de las alternativas de envasado de los productos deshidrocongelados

Divulgar la información obtenida

METOD

El trabajo fue ejecutado
Alimentos de la Univers
considera cuatro etapas g

Caracterización de
identificación de los ecot

Determinación de las
procesamiento de escalde
forma técnica y econó
estudio de mercado,

Aplicación de la técni
del producto obtenido, as
en almacenamiento y

Difusión de result
comunidad científica y or