



Coordinación de Programas de Posgrado

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos

Universidad de Sonora. Campus Hermosillo

SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2025-1

Recubrimiento comestible de gelatina adicionado con extracto de tomate (*Solanum lycopersicum L.*) en estado maduro: caracterización y evaluación sobre la calidad y vida de anaquel de carne de res refrigerada

M.C. Danya Elizabeth Estrella Osuna

Lugar, fecha y hora: Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 06 de mayo de 2025, 10:00 horas.

Resumen

Las características reológicas son fundamentales en el desarrollo y aplicación de un recubrimiento comestible, ya que influye directamente en su comportamiento durante la fabricación, aplicación y desempeño en el alimento. En este trabajo, se empleó esta técnica para observar el comportamiento en cuanto a estabilidad y tipo de fluido del recubrimiento comestible elaborado. Se utilizó para el desarrollo gelatina (7%), glicerol (7.5%) y extracto de tomate (1%), siendo las concentraciones seleccionadas de elaboración. Se pudo observar que en cuanto a viscosidad el recubrimiento mostró una estabilidad constante siendo característico de un fluido newtoniano, esto en comparación a la gelatina/glicerol y gelatina por sí sola, presentando un comportamiento pseudoplástico, lo que indica pérdida de viscosidad durante el tiempo. Así mismo, se pudo observar para el esfuerzo cortante que, la velocidad de corte fue en aumento en cuanto al recubrimiento elaborado, por otro lado, para las matrices de gelatina y gelatina/glicerol fue menor el esfuerzo requerido para su deformación de corte en cuanto a la velocidad. Por lo tanto, conocer las propiedades reológicas según su comportamiento (newtoniano o no newtoniano), se puede elegir el método para aplicar el recubrimiento y así mismo determinar si puede aplicarse de manera uniforme sobre la superficie del alimento.

Palabras clave: recubrimiento comestible, gelatina, propiedades reológicas.

Vo.Bo. Dr. Saul Ruiz Cruz Director Tesis

