



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Universidad de Sonora

SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2026-1

RECUBRIMIENTO COMESTIBLE DE GELATINA CON EXTRACTO DE TOMATE SOBRE LA CALIDAD Y VIDA DE ANAQUEL DE CARNE DE RES

DANYA ELIZABETH ESTRELLA OSUNA

Lugar, fecha y hora: Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 26 de mayo de 2026, 10:15 horas.

Resumen

La industria cárnica enfrenta el reto de conservar productos altamente perecederos, susceptibles a la oxidación y al deterioro microbiano durante el almacenamiento. En este contexto, los recubrimientos comestibles elaborados con biopolímeros y compuestos naturales representan una alternativa sustentable a los aditivos sintéticos, ya que ayudan a prolongar la vida útil y mantener la calidad del producto. El objetivo de este estudio fue evaluar el efecto de un recubrimiento comestible de gelatina enriquecido con extracto de tomate sobre la calidad fisicoquímica, oxidativa y microbiológica de carne de res refrigerada. Se aplicó un recubrimiento de gelatina al 5% (p/v) con extracto de tomate al 1% mediante inmersión a rebanadas de lomo de res de 1,5 cm de grosor. Las muestras se almacenaron a 4 °C durante nueve días y se analizaron en los días 0, 5, 7 y 9. Se evaluaron parámetros fisicoquímicos (pH y color CIE Lab*), oxidación de proteínas y lípidos (%MetMb y TBARS) y recuentos microbiológicos de bacterias mesófilas y psicrófilas. Los datos se analizaron mediante ANOVA y prueba de Tukey-Kramer ($p \leq 0,05$). Las muestras recubiertas mostraron mejor estabilidad de color y pH, así como menor oxidación y crecimiento microbiano que el control. El recubrimiento de gelatina con extracto de tomate demostró potencial como tecnología natural y sostenible para conservar carne de res refrigerada.

Palabras clave: carne, recubrimiento comestible, gelatina



Vo.Bc. Dr. Saúl Ruiz Cruz
Director de Tesis

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
Colonia Centro. C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>

