

# **INFLUENCIA DE LA ATMÓSFERA MODIFICADA Y DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL Y MICROBIOLÓGICA DEL ESPÁRRAGO BLANCO PELADO**

González-Fandos Elena<sup>1</sup>, Simón Ana.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Área Tecnología de Alimentos. Universidad de la Rioja.

<sup>2</sup> Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario. Gobierno de la Rioja.

En la conservación del espárrago interesa mantener su carácter fresco lo mas posible, ya que lo pierde con facilidad debido a su elevada respiración y actividad metabólica. El envasado en atmósferas modificadas y la temperatura de almacenamiento pueden prolongar la vida útil de este producto.

El objetivo de este trabajo ha sido determinar la alteración de la calidad sensorial y microbiológica del espárrago blanco pelado envasado en dos tipos de film P-Plus de distinta permeabilidad y mantenidos a dos temperaturas (5°C y 10°C) durante 14 días. Se hicieron las siguientes determinaciones: medida de los gases CO<sub>2</sub> y O<sub>2</sub>, textura, pH, acidez, valoración sensorial de la apariencia, olor, podredumbres, análisis microbiológico de mesófilos, enterobacterias y coliformes fecales.

A 10°C, la vida útil ha sido de 6 días, limitada por la pérdida de frescura que se ha manifestado en el oscurecimiento del color y la aparición de manchas. A 5°C, se ha mantenido mejor el aspecto fresco, siendo la aparición de podredumbre el principal factor limitante. La atmósfera mas modificada creada por el film A (alrededor de 7% CO<sub>2</sub> y 15% de O<sub>2</sub>) ha inhibido las podredumbres y mantenido la acidez de los espárragos mejor que la obtenida con el film B. La vida útil de los espárragos a 5°C y con el film A ha alcanzado los 14 días.

Los recuentos de mesófilos y enterobacterias a 5°C han resultado aceptables durante los 14 días. A 10°C, las enterobacterias han experimentado un importante aumento.