**8013. IMPACTO DE TRATAMIENTOS EN LA MICROBIOTA NATIVA, COLOR Y CRISTALIZACIÓN DE AZÚCARES DE *Vitis vinifera* L.**

Pérez, Camila E.1; Reynoso, Paula S.2; Astrada, Stella M.2; Gómez, Alba L.2;

Contartese Torres, Eugenia V.1,2

*1Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Departamento de Industrias. Ciudad Universitaria. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Argentina.*

*2CONICET- Universidad de Buenos Aires, Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ), Buenos Aires, Argentina*

**RESUMEN**

Las uvas pasas secadas al sol a cielo abierto requieren de una etapa posterior de limpieza, que comúnmente involucra la desinfección con hipoclorito de sodio. Debido a los residuos tóxicos que puede generar este desinfectante, se hace pertinente la búsqueda de métodos alternativos de descontaminación.

Idéntico al aprobado.

**Palabras clave**: descontaminación, tecnologías alternativas, calidad. Hasta tres palabras clave

1. Introducción

Ejemplo formato

Las uvas pasas son de gran interés comercial debido a que son un producto muy apreciado por consumidores, ya sea por adición como ingrediente en alimentos o como un snack nutritivo. Las uvas pasas son uvas que han pasado por un proceso de secado; en general se utilizan las variedades Sultanina (Thompson Seedless), Fiesta, Black Corinth, Moscatel de Alejandría, Monukka, Ruby Seedless y Flame Seedless (Gutiérrez, Suero y Espíndola, 2019). Dependiendo de la variedad usada y el tipo de secado, las uvas pasas van a adquirir su sabor, aroma, color, forma y tamaño característicos (Zoffoli y Latorre, 2011).

….

….

1. Materiales y métodos
	1. Materia prima

Ejemplo formato

Se utilizaron uvas pasas, variedad Sultanina, cosecha del 2020, Pcia. de San Juan, secadas al sol sobre cama de piedras. Estas uvas pasas no tuvieron un proceso de limpieza después del secado para poder evaluar los distintos tratamientos propuestos.

* 1. **Tratamientos y almacenamiento**

Los tratamientos de …

* 1. **Estudios microbiológicos**

Se evaluó el efecto de

…

…

1. Resultados y discusión

Ejemplo formato

Los resultados de los estudios microbiológicos se muestran en las Tablas 1 y 2. Todos los tratamientos redujeron significativamente los recuentos de MA y ML con respecto al control, y resultaron equivalentes al tratamiento tradicional. Además, no se observaron diferencias significativas entre los tratamientos de ozono y luz UV-C, ni entre las distintas dosis evaluadas de cada tecnología. La reducción obtenida con respecto al control fue de ≈ 0,7-1,2 ciclos logarítmicos para MA (Tabla 1), y de ≈ 1,5-1,9 ciclos logarítmicos para ML (Tabla 2).

Ejemplo formato TABLA

|  |
| --- |
| **Tabla 1.** Recuento de MA en las uvas pasas sometidas a los distintos tratamientos. |
| **Tratamiento** | **Log N** |  |
| **Control** | 2,54 ± 0,28 | A |
| **NaClO** | 1,81 ± 0,29 | B |
| **5’ Oz** | 1,68 ± 0,09 | B |
| **10’ Oz** | 1,35 ± 0,26 | B |
| **5’ + 5’ Oz** | 1,60 ± 0,29 | B |
| **UV 15’** | 1,79 ± 0,34 | B |
| **UV 30’** | 1,80 ± 0,16 | B |
| Valores promedio ± desviación estándar. Letras diferentes indican diferencias significativas (p<0,05). |

Los resultados de la evaluación de la cristalización observada en las diferentes muestras durante el almacenamiento se presentan en la Figura 1.

Ejemplo formato FIGURA

**Figura 1.** Porcentaje de cristalización durante el almacenamiento a 20 ± 1 °C de uvas pasas sometidas a distintos tratamientos.

Todas las muestras presentaron un incremento en …

….

1. Conclusiones

Los resultados obtenidos sugieren que las nuevas tecnologías podrían reemplazar a los procesos de desinfección tradicionales, ……..

1. Agradecimientos

Los autores agradecen el financiamiento otorgado por el CONICET, la Universidad de Buenos Aires (UBACYT XXXBA), la ANPCyT y la Corporación Vitivinícola Argentina (PICTO-COVIAR XXX).

1. Referencias

Ejemplo formato Alvarez, L., Urrutia, P., Olivares, A., Flores, A., Bhandari, B. y Almonacid, S. (2021). Comparison of microwave short time and oven heating pretreatment on crystallization of raisins. *Foods*, 10(1): 39, https://doi.org/10.3390/foods10010039.

Aslam, R., Alam, M. S. y Saeed, P. A. (2020). Sanitization potential of ozone and its role in postharvest quality management of fruits and vegetables. *Food Engineering Reviews*, 12, 48–67.

Dawar, S., Tariq, M., y Aslam, S. (2017). Mycoflora associated with raisins (*Vitis vinifera* L.) collected across Pakistan.

*Pakistan Journal of Botany,* 49, 1975-1979.

Guerrero-Beltrán, J. A., y Barbosa-Cánovas, G. V. (2005). Reduction of Saccharomyces cerevisiae, Escherichia coli and Listeria innocua in apple juice by ultraviolet light. *Journal of Food Process Engineering*, 28, 437–452.

Gutierrez, A., Suero, E., Espíndola, R. S. (2019). Tecnología para la producción y calidad de pasas de uva. *INTA Ediciones, EEA, Buenos Aires*.

Zoffoli J. P. y Latorre, B. A. (2011). Table grape (*Vitis vinifera* L.). *Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits, Woodhead Publishing Limited*, capítulo 9, 179-214.