



Exposición de resultados

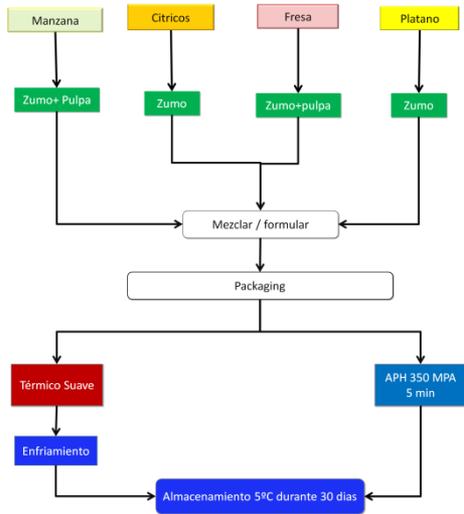
Presentado por

Dra. M.Dolors Guàrdia y MsC Adriana Hurtado

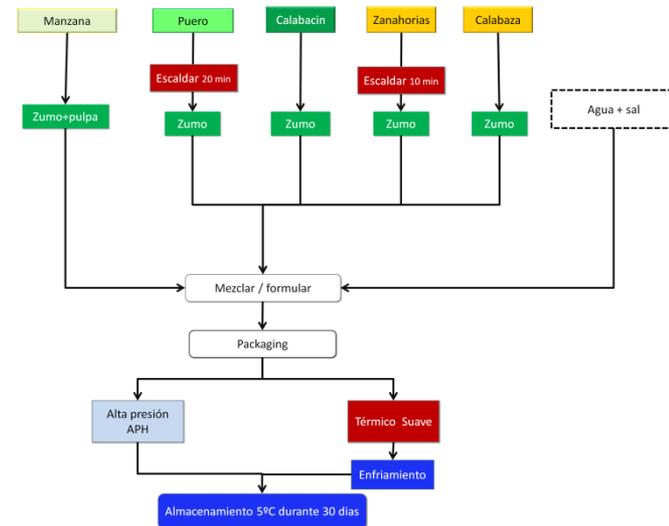


1. Smoothie de fruta
2. Smoothie de fruta y verdura
3. Smoothie de frutos rojos
 - Resultados microbiológicos
 - Resultados físico-químicos
 - Resultados Análisis sensorial
 - Resultados Nutricionales

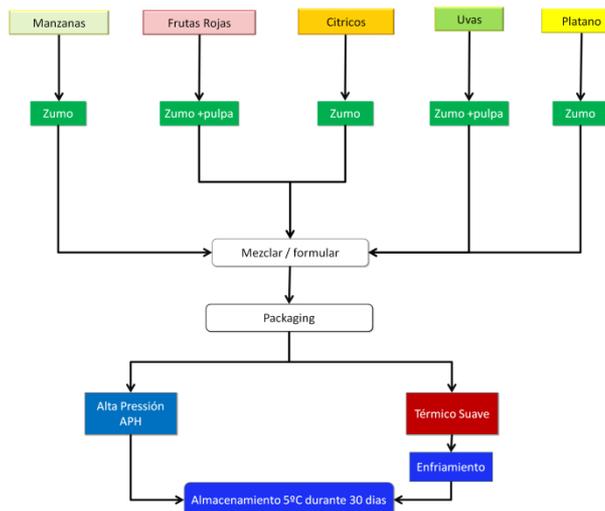
1



2



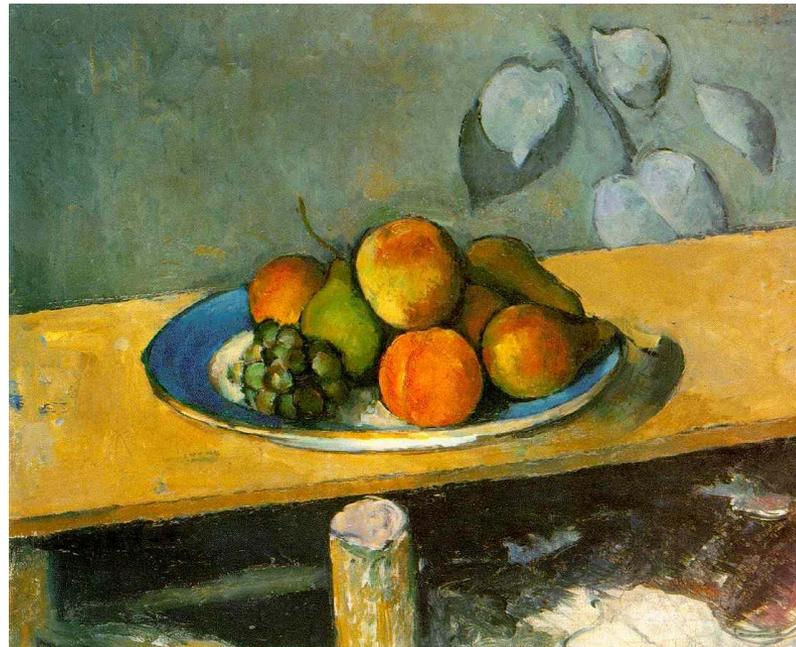
3



Comentarios

- ✓ El tratamiento por HPP (350 MPA; 5 min) proporciona *smoothies* con una vida útil (SA) de 29 días en condiciones de refrigeración (5°C).
- ✓ El efecto de la HPP sobre las propiedades FQ ha sido poco importante en los productos desarrollados (acidez).
- ✓ Los *smoothies* elaborados mediante HPP presentaron una calidad nutricional y sensorial superior a los productos tratados térmicamente.

Muchas gracias por vuestra atención
Moltes gràcies per la vostra atenció



Cezanne 1879