

TÉCNICAS. Se están investigando otras alternativas de conservación, aparte de los sistemas clásicos y el de ionización, en la industria agroalimentaria. El uso de nuevos tratamientos químicos suele tener la dificultad de la persistencia de trazas de los productos. Entre las posibilidades que se investigan figuran el calentamiento óhmico, la luz pulsatoria, los campos eléctricos pulsatorios, los sistemas pulsatorios de microondas, los procesos de alta presión y el conocido como procedimiento de descarga de plasma térmico.