



CONSEJO DE DESARROLLO CIENTIFICO Y HUMANISTICO  
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

Proyecto n° PI-09-00-5411-2003

**Efecto del escaldado con vapor saturado inmersión en agua caliente y con microondas sobre la fracción volumétrica y la textura de cilindros de melón (*Cucumis melo L.*) con procesamiento mínimo**

*Responsable:* Rodríguez C., Carmen C.

*Etapas cumplidas / Etapas totales* 2/2

*Especialidad:* Tecnología de alimentos

**Resumen:** Investiga el efecto de diferentes tipos de escaldado (vapor saturado, en agua caliente a 98° y a 45° y con microondas) sobre la fracción volumétrica y los parámetros de textura de cilindros de melón (*Cucumis melo L.*) variedad Edisto. Los resultados obtenidos en la investigación indican que el escaldado con vapor saturado es la mejor opción para el procesamiento del melón con miras a obtener un producto idóneo para la incorporación de nutrientes bioactivos, ya que este tipo provoca las menores alteraciones a la fruta en sus características de textura y valores de fracción volumétrica que se mantienen muy cercanos a los de la fruta fresca. El escaldado con microonda es el menos adecuado porque se producen los daños más severos en la estructura de la fruta, inclusive cambiando la apariencia de la misma, lo que hace el producto poco aprovechable.