



Estudio de pigmentos en palta

Hass



Alumnos: Espósito M. y Recoba S.
“Química Industrial” 3°BG UTU Pando, 2020.

Introducción

- Difusión de propiedades nutricionales
 - Redes sociales
 - Medios de comunicación



Objetivo general

- ❖ Determinar la concentración de los pigmentos presentes en palta variedad Hass con diferentes puntos de madurez y estudiar la efectividad de diferentes formas de higienización de esta fruta.

Palta Hass



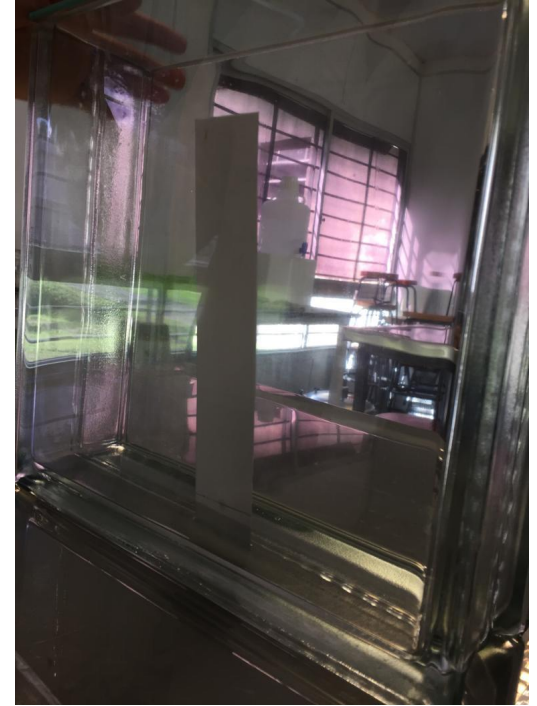
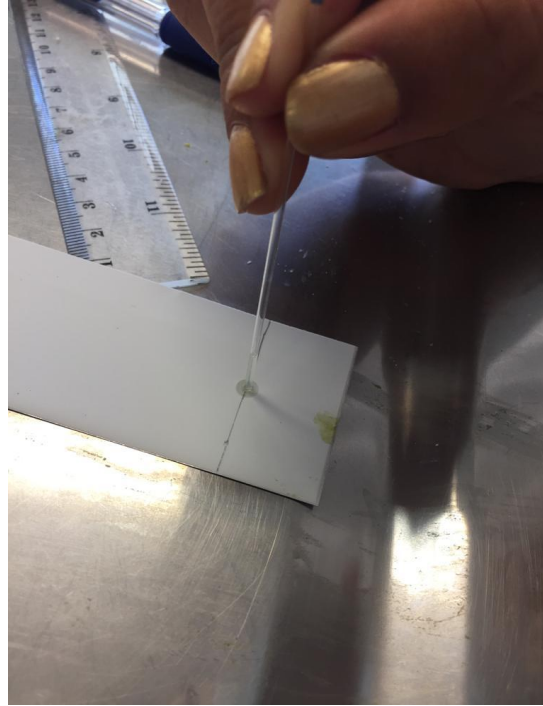
Persea Americana



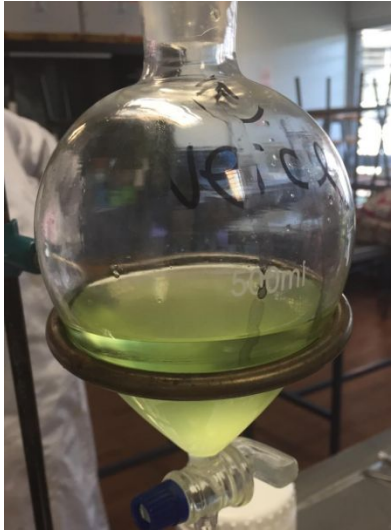
Pigmentos



Metodología

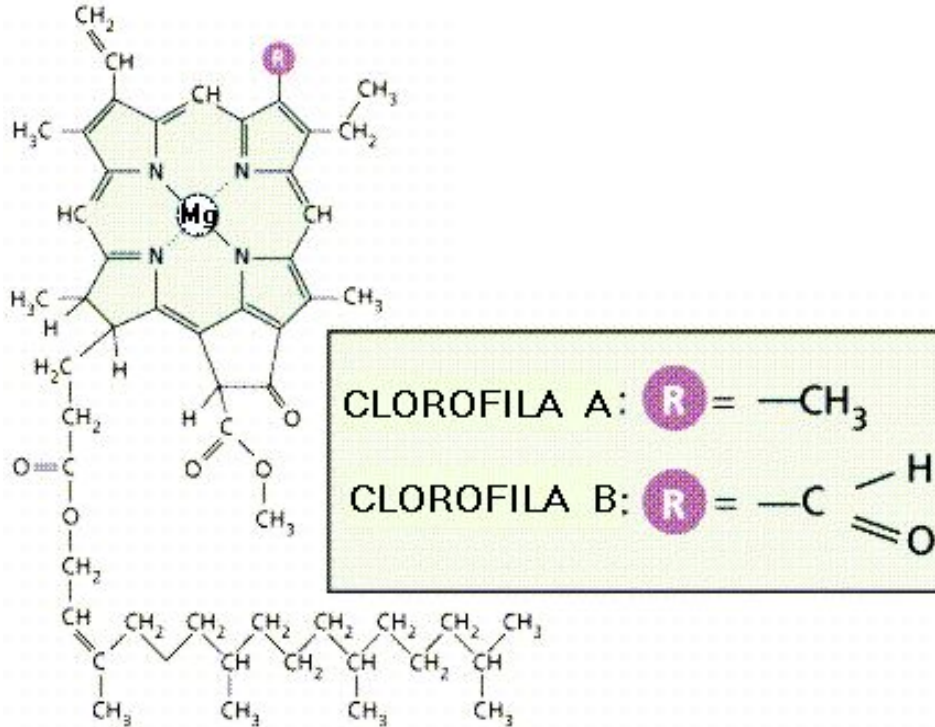


Metodología

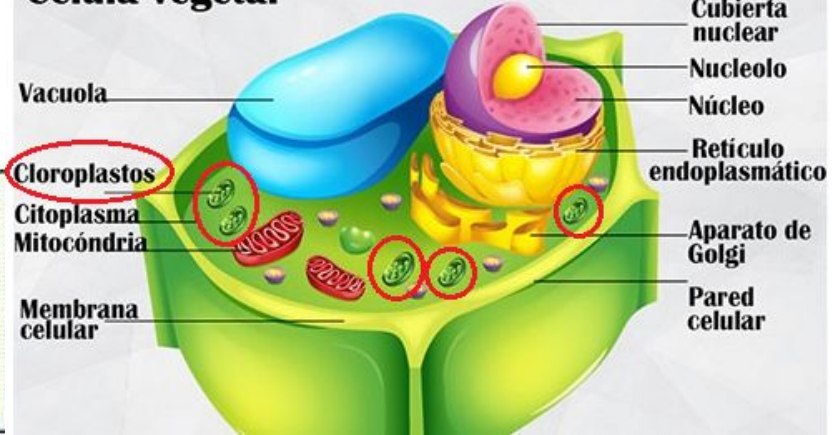


➤ Criterio de polaridad

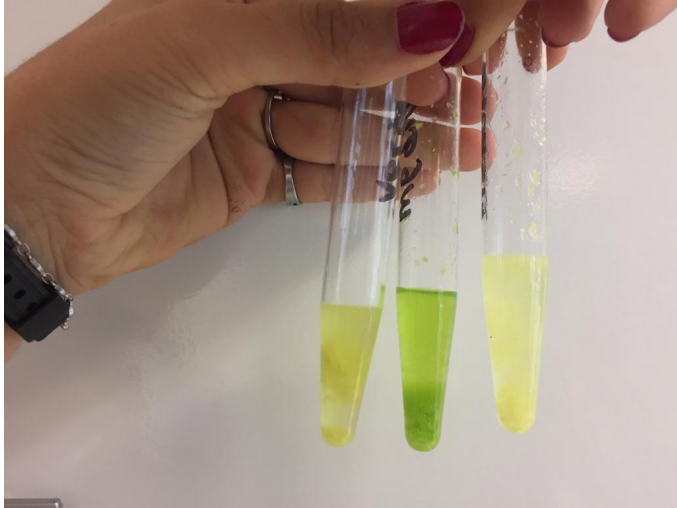
Clorofila



Célula vegetal



Metodología



Higienización



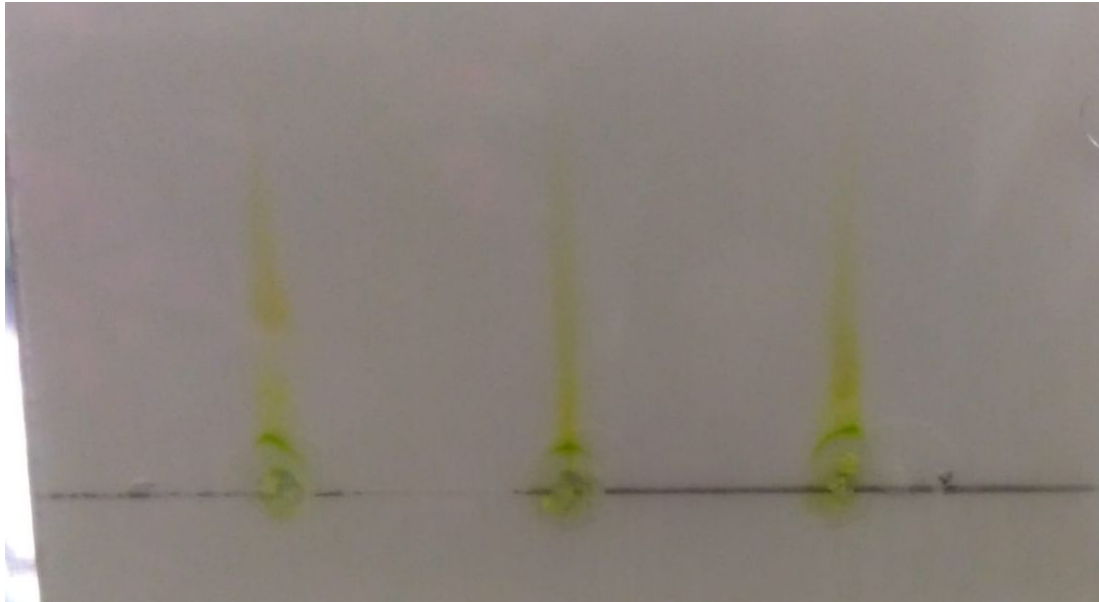
Lavados



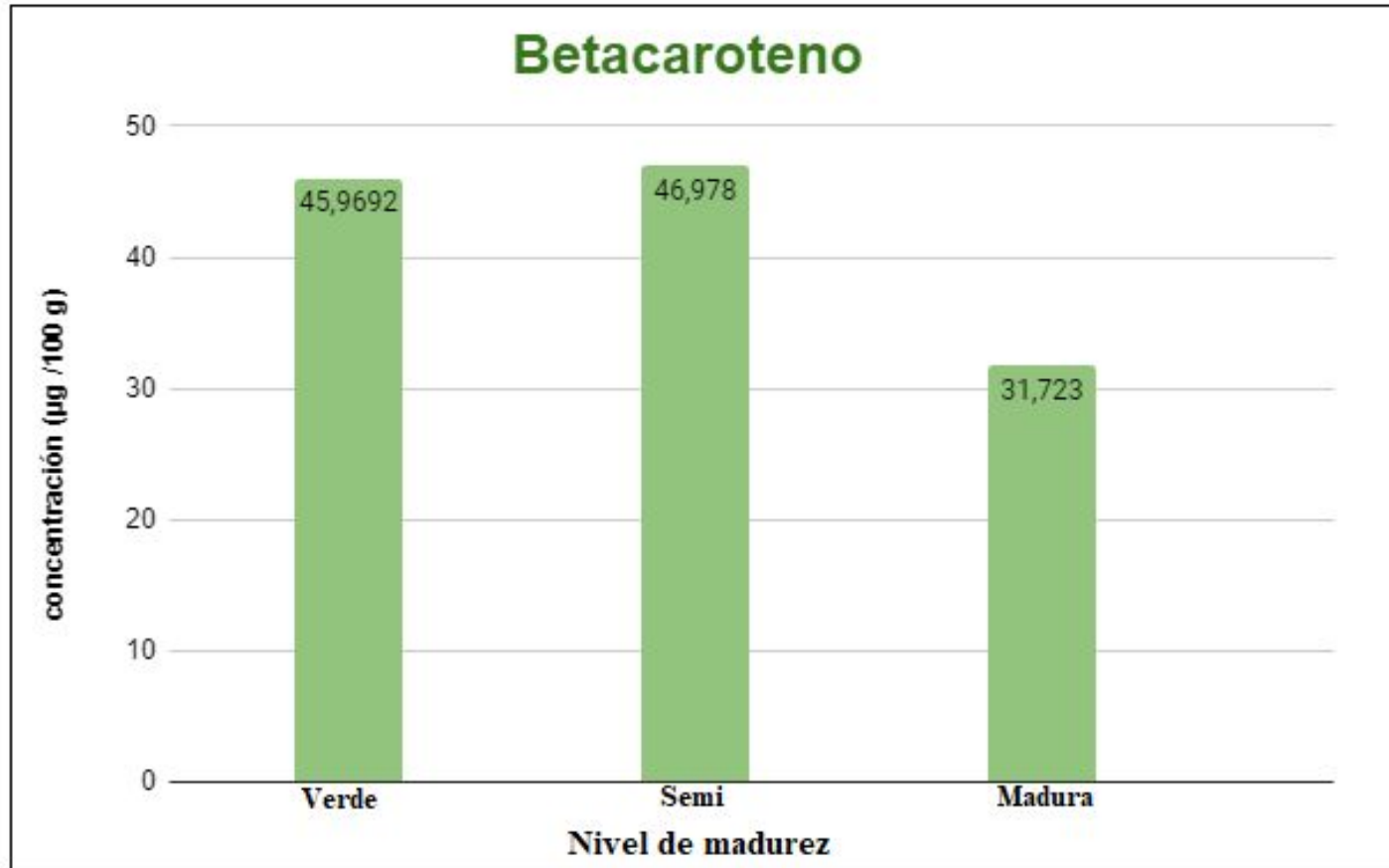
Siembra

Resultados

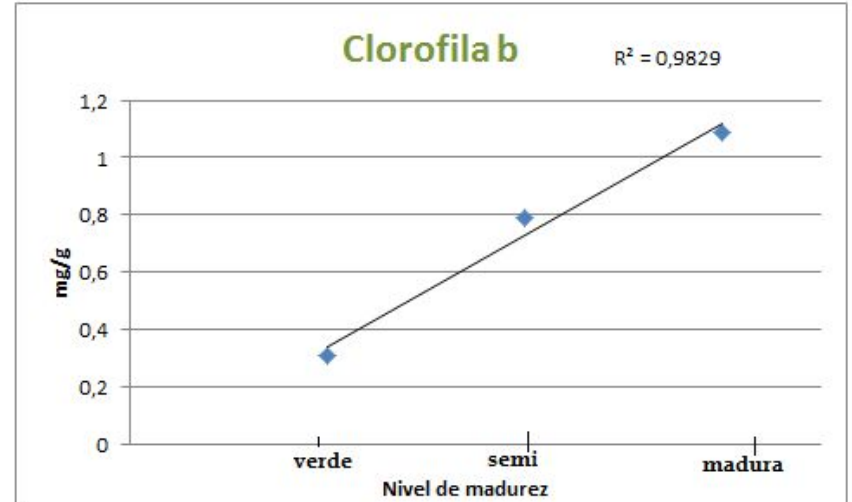
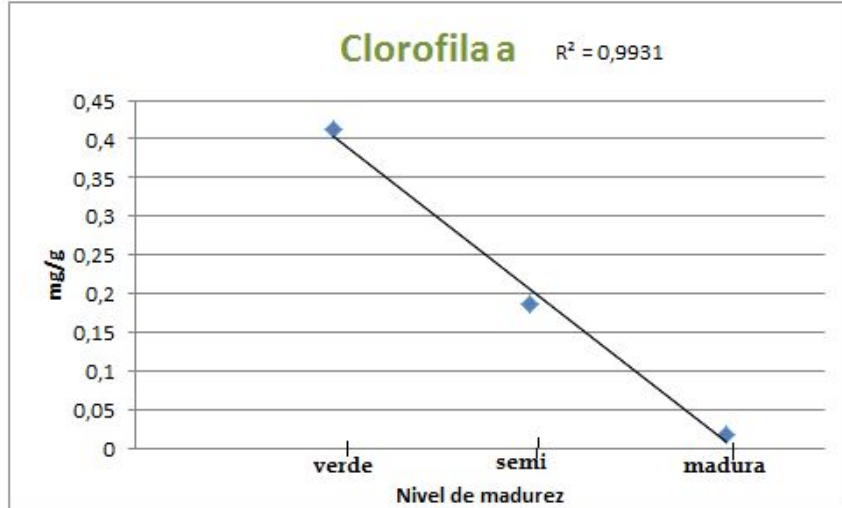
Pigmentos:



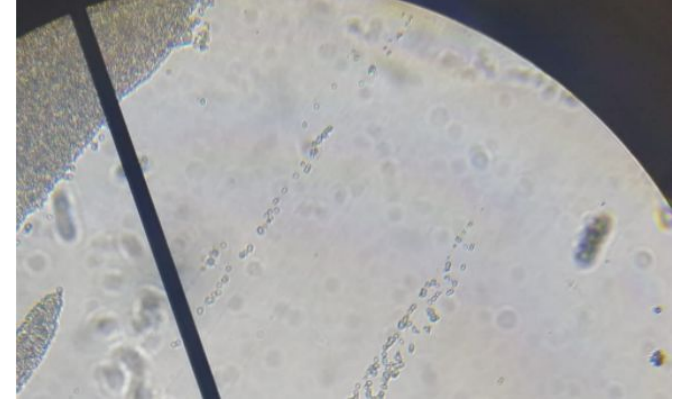
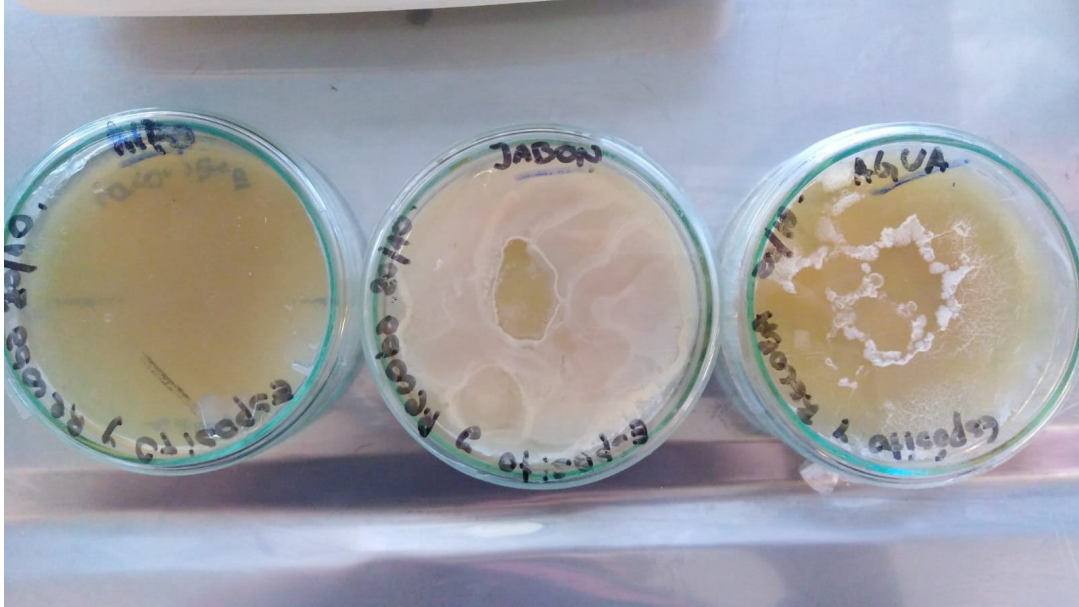
Betacaroteno



Clorofilas A y B



Higienización



Conclusiones

Al aumentar la madurez de la palta desciende la concentración de clorofila a, mientras que la de clorofila b asciende.

La concentración de betacaroteno en los 3 puntos de maduración, es menor que las concentraciones de clorofila a y clorofila b.

El método más eficiente es el lavado con hipoclorito de sodio al 10 %.