

PATENTE DE INVENCIÓN

PROCEDIMIENTO PARA PROLONGAR EL PERIODO DE CONSERVACIÓN DE ALCACHOFAS FRESCAS PREPARADAS PARA SU CONSUMO

Resumen

Procedimiento para prolongar el periodo de conservación de alcachofas frescas preparadas para su consumo.

El procedimiento tiene como finalidad alargar la vida útil de las alcachofas frescas hasta un tiempo superior a los 10 días y para ello, tras el pelado y cortado de las alcachofas, éstas se introducen en un baño alcalino, preferentemente a base de hipoclorito sódico, y seguidamente en un baño ácido, a base de una mezcla de ácido cítrico y ácido ascórbico, de manera que el pH del primer baño es del orden de 8.0 mientras que el pH del segundo es inferior a 3.0, manteniéndose las alcachofas en cada uno de estos dos baños un tiempo comprendido entre 5 y 10 minutos, con una temperatura para el baño a su vez comprendida entre 2 y 8°C. A continuación se elimina el agua residual, se procede a su envasado, y su almacenaje y distribución hasta su consumo se realiza manteniendo unas condiciones de refrigeración que no superen los 7°C.



[Enlace a la patente](#) !

Inventores: Sanz Cervera, Susana; Olarte Martínez, Carmen; Giménez Martínez, Mercedes; Cordón Mendoza, Mónica y Lomas Esteban, Carmen

Departamento: Agricultura y Alimentación **Área:** Tecnología de los Alimentos

Titulares: Universidad de La Rioja

Para más información puede ponerse en contacto con nosotros en:

OTRI, Universidad de La Rioja
Avda. de la Paz, 107
26006, Logroño
Tfno. 941 299 557 / 710
Fax. 941 299 146
otri@adm.unirioja.es
www.unirioja.es/otri