

Estimación de vida útil de sazónadores en cubo mediante isotermas de adsorción de humedad

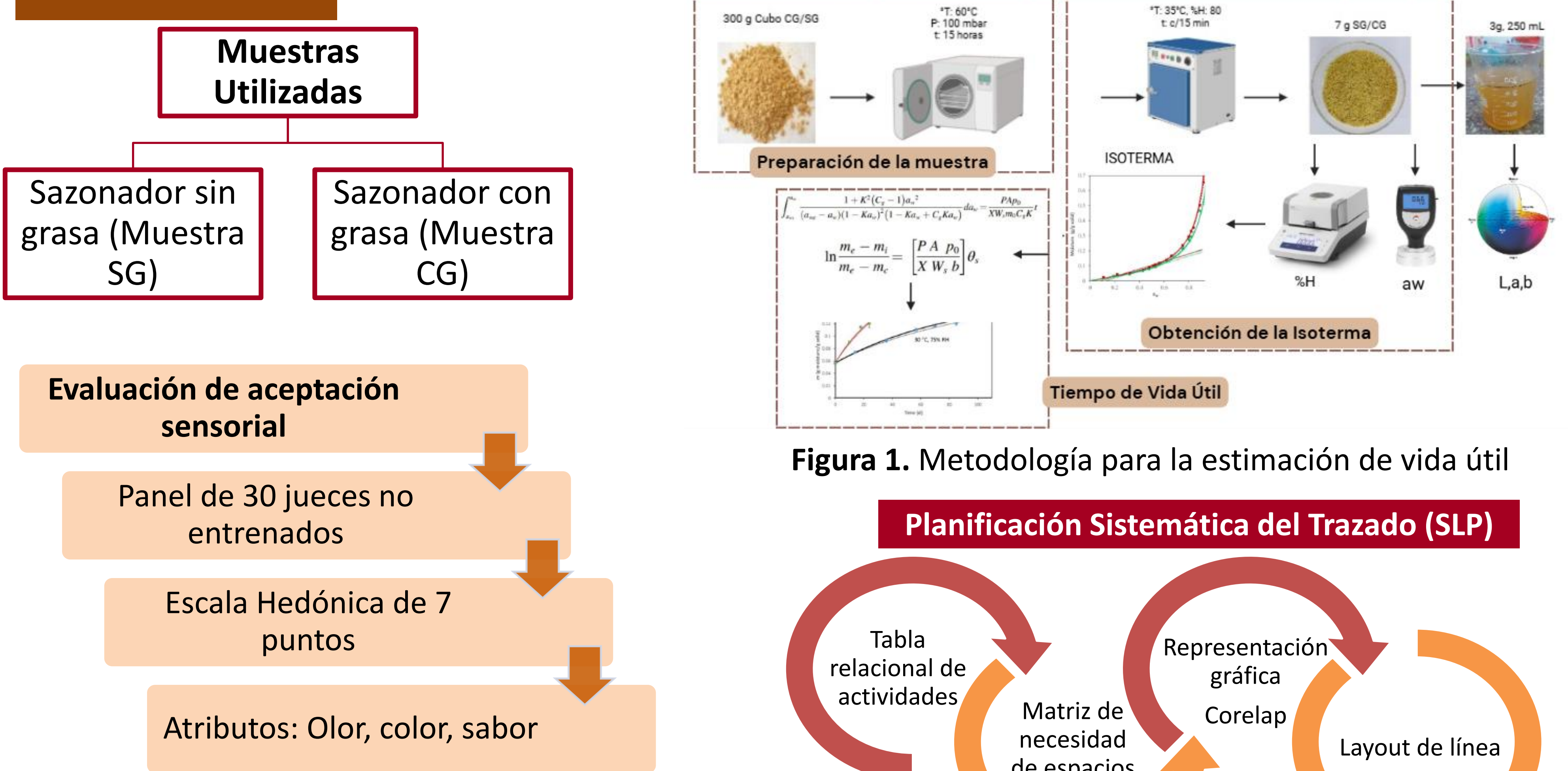
PROBLEMA

Una empresa especializada en solubles culinarios se ve obligada a retirar anualmente 7.5 toneladas de su producto más vendido debido a la degradación anticipada de sus propiedades físicas y sensoriales, causada por la falta de control de variables de distribución.

OBJETIVO GENERAL

Estimar el tiempo de vida útil de dos tipos de sazónadores en cubo por medio de isotermas de adsorción, para la reducción de retiros anticipados de producto y los desperdicios alimentarios.

PROPUESTA



RESULTADOS

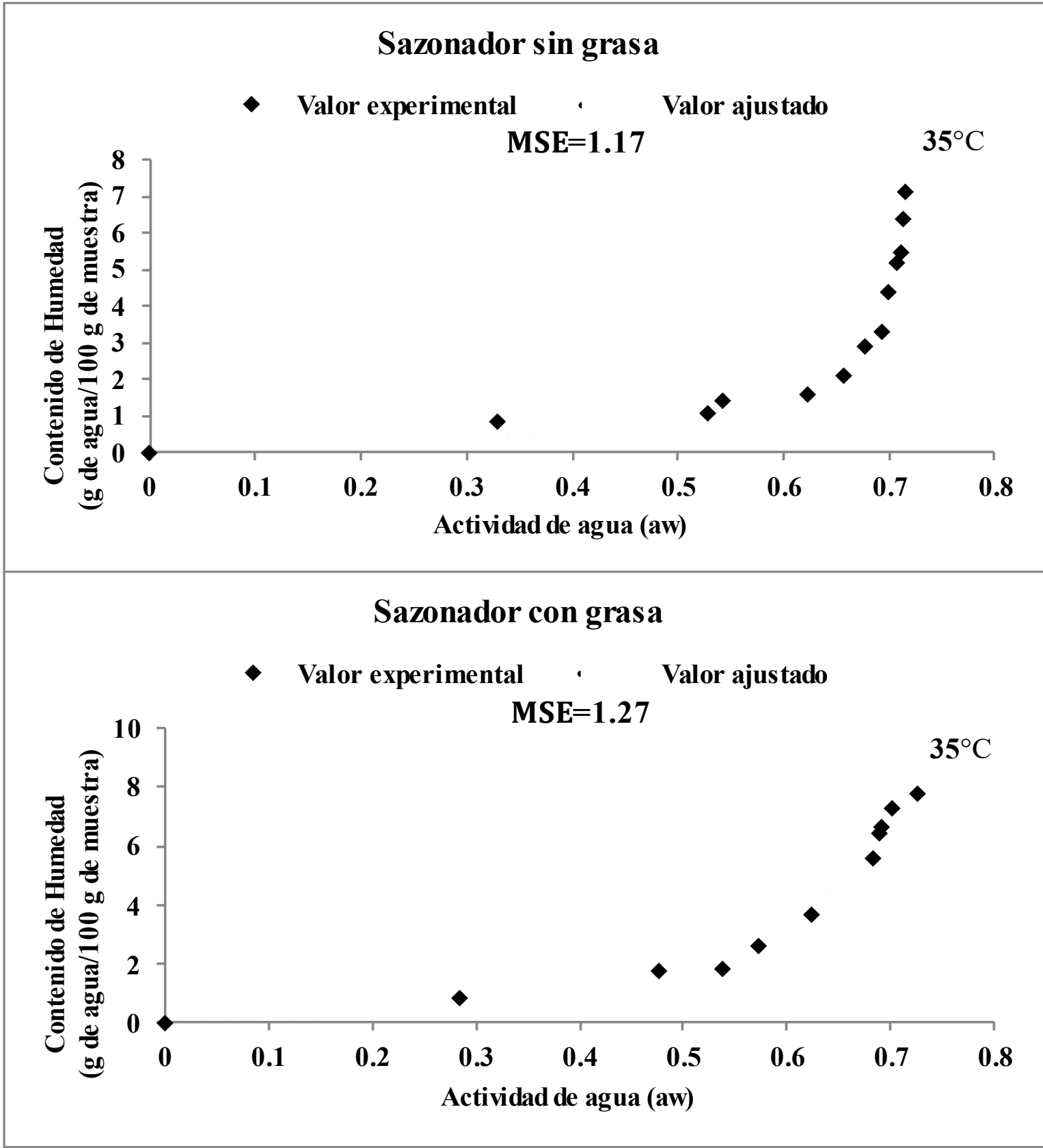


Figura 2. Isotermas de adsorción de sazónadores

Tiempo de vida útil

Muestra sin grasa: 8 meses

Muestra con grasa: 7,5 meses

	Olor	Color	Sabor
Muestra SG	✓	✓	✓
Muestra CG	X	✓	X

Figura 3. Resultados de aceptación sensorial

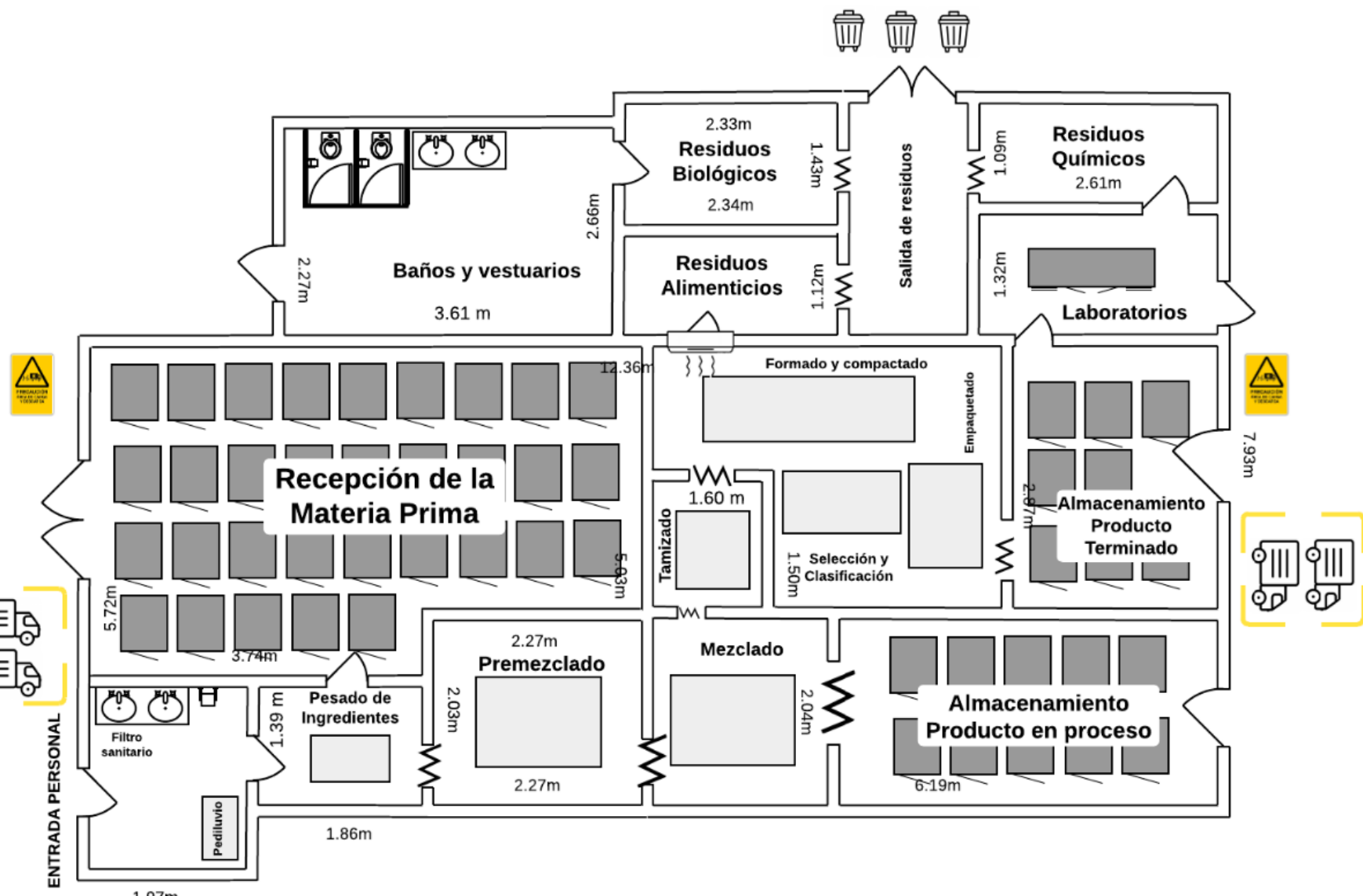


Figura 4. Línea de producción para sazónadores

CONCLUSIONES

1

Las isotermas de adsorción obtenidas mediante el modelo GAB, indicaron una vida útil estimada de 8 y 7.5 meses para los sazónadores SG y CG, respectivamente.

2

Existió diferencia significativa entre los atributos sensoriales evaluados en ambos sazónadores. Los parámetros de olor y sabor de la muestra con grasa fueron los menos aceptados por los consumidores.

3

La metodología SLP permitió diseñar una línea de producción eficiente para sazónadores en cubos, mostrando continuidad entre las operaciones y flujos de actividades.