

## **Desarrollo de Tecnologías Para la Conservación de Productos Vegetales Frescos Cortados**

En: II Congreso de Ingeniería, Ciencia y Tecnología de la Universidad Tecnológica de Panamá. Panamá, agosto, 2006

**Autor:** Wedleys Tejedor Espinosa<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales, Universidad Tecnológica de Panamá

**Contacto:** [wedleys.tejedor@utp.ac.pa](mailto:wedleys.tejedor@utp.ac.pa)

**Resumen:** existen diferentes tipos de tecnologías emergentes cuyo principal objetivo es la conservación de productos vegetales frescos cortados. Para que dichas tecnologías sean aptas para ser utilizadas en la conservación de este tipo de productos deben aumentar la vida de anaquel, reduciendo el deterioro microbiano sin afectar la frescura del producto. En este trabajo se presenta una recopilación de los avances logrados en Iberoamérica en materia de desarrollo de tecnologías para la conservación de productos vegetales frescos cortados, incluyendo lo que se ha hecho en Panamá en el marco de un proyecto financiado por la Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (SENACYT), en el cual se desarrollan tecnologías para la elaboración de yuca, ñame y otoo frescos cortados.

**Palabras claves:** conservación de productos vegetales frescos, desarrollo de tecnologías, vida de anaquel.