

## APÉNDICES

## APÉNDICE A

### *Acidez titulable.*

La acidez titulable se determinó por titulación del jugo de 10g de melón con hidróxido de sodio 0.1N hasta el vire de color (a rosa) con indicador de fenolftaleína y se expresó como miligramos de ácido cítrico por 100g de muestra, calculado de la siguiente manera:

$$AT = \frac{(mL_{NaOH}) * (N_{NaOH}) * (\text{meq. ác. cítrico})}{mL \text{ de jugo}} \quad (\text{Suslow, 1998})$$

### *Ácido Ascórbico.*

La determinación del nivel de ácido ascórbico en una muestra de melón, se llevó a cabo ya que el parámetro es indicativo de valor nutricional y constituye un factor determinante en su calidad. Los cálculos se realizaron de la siguiente manera:

$$\frac{\text{mg ác. ascórbico}}{100\text{g de muestra}} = \frac{A * B * C * 100}{D * E}$$

donde:

A.- título de la muestra

B.- factor indofenol

$$B = \frac{0.5}{\text{Título}}$$

Título.- Estandarización del indofenol.- 5mL de solución estándar de ácido ascórbico más 5 mL de solución de ácido metafósforico, titulando con indofenol, hasta una coloración rosa.

C.- volumen de dilución de la muestra (25 mL)

D.- alícuota de extracto tomado para la estimación (10 mL)

E.- peso de muestra originalmente tomado para la estimación (10g)

(Ranganna, 1977)

## APÉNDICE B

Especificaciones para cuentas microbiológicas en vegetales mínimamente procesados.

<b>Microorganismos</b>	<b>Tamaño de muestra</b>	<b>C<sup>a</sup></b>	<b>m<sup>b</sup></b>	<b>M<sup>c</sup></b>
<b>Cuenta Total</b>	5	2	$5 \times 10^5$ UFC/g	$5 \times 10^6$ UFC/g
<b>Coliformes a 44.5 °C</b>	5	2	10 UFC/g	$10^3$ UFC/g
<b><i>Salmonella</i> en 25g</b>	5		Negativa	Negativa

Nota: los valores son para cuentas realizadas en medio sólido.

<sup>a</sup> número máximo de muestras comprendidas entre M y m para aceptación.

<sup>b</sup> valor que separa la buena calidad de la calidad marginalmente aceptable.

<sup>c</sup> valor inaceptable.

(Nguyen-the y Carlin, 1994)

Cabe mencionar que se tomaron estos valores como referencia ya que no existen para el caso de frutas.

## APÉNDICE C

Cálculo de la velocidad de respiración en las jarra, utilizando diferentes concentraciones de gases:

$$VRO_2 = \frac{\left\{ [(C_1 - C_2) / 100] * V \right\} * (0.0122) * (T + 273.15)}{W * t}$$

Donde:

C<sub>1</sub>.- concentración inicial de O<sub>2</sub> (%)

C<sub>2</sub>.- concentración final de O<sub>2</sub> (%)

V.- volumen (mL)

W.- peso del melón (kg)

t.- tiempo que pasa entre cada lectura (h)

T.- temperatura de almacenamiento (°C)

VRO<sub>2</sub>.- velocidad de respiración (mol/kg h)

0.0122.- factor para obtener el resultado en mol/kg h

(Bank, *et al.*, 1995)



