



Consumidores deben conocer la importancia de textura de los alimentos

13 de Octubre 2015 Por: Kenneth Mora Pérez [1]

Christina Turnbull y Gabriela Ortiz brindaron la charla acerca de las ventajas de utilizar un texturómetro en los alimentos. (Foto: OCM)

Como parte de la actualización profesional de docentes, estudiantes e investigadores de la **Escuela de Agronegocios** [2] y la **Escuela de Química** [3], expertas internacionales visitaron el **TEC** [4] para brindar el taller "Introducción al análisis de textura de alimentos".

Christina Turnbull de Stable Microsystems [5] y Gabriela Ortiz, asesora técnica de Scanco [6], explicaron a los participantes cómo la textura física de los alimentos se convierte en una de las propiedades más importantes para los consumidores.

Las expositoras detallaron cómo la textura se convierte en un parámetro de calidad que relacionado al sabor, olor entre otras características como la dureza, elasticidad, y resistencia al corte, se convierten en factores claves para el consumidor.

"Como indicador de calidad y para caracterización de productos la textura es un parámetro que

cada vez adquiere mayor importancia ya que permite establecer criterios y estándares de producción desde la formulación misma de los productos, los procesos de transformación, influencia del tipo de empaque, entre otros, que en definitiva se pueden relacionar con la percepción de los consumidores” destacó el ingeniero Randall Chaves, Director de la Escuela de Agronegocios.

Como parte de la charla, Turnball presentó el **texturómetro TA-XT Plus** [7], un dispositivo que permite realizar análisis físicos y pruebas métricas a los productos alimenticios.

El conocimiento de la textura de los alimentos es otro de los elementos claves que permite evitar el desperdicio de alimentos, **iniciativa de la cual la Escuela de Agronegocios ha trabajado mediante diversos proyectos** [8].

Ese es el caso del desarrollo agroindustrial a base de Rambután y el trabajo con poblaciones indígenas mediante la mejora para producción y comercialización de productos de estas zonas entre otros proyectos.

En el mundo, **alrededor de 1300 millones de toneladas de alimentos se pierden o desperdician cada año** [9], lo que representa casi un tercio de la producción destinada al consumo humano.



Docentes, estudiantes e Investigadores de la Escuela de Agronegocios y de la Escuela de Química participaron en la charla del texturómetro. (Foto: OCM)



Muestra del texturómetro utilizado en la capacitación. (Foto: OCM)

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:57): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/362>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/kenneth-mora-perez>

[2]

<https://www.google.com/url?sa=t&rc=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uavaho8DIAhVHKh4KHZYgDCw&url=http%3A%2F%2Fwww.tec.ac.cr%2Fsitios%2FDocencia%2Fagronegocios%2F>

[3] <http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/quimica/Paginas/default.aspx>

[4] <http://www.tec.ac.cr/Paginas/index.html>

[5] <http://www.stablemicrosystems.com/>

[6] <http://www.scancotec.com/>

[7] <http://www.stablemicrosystems.com/?gclid=CJa1luGjwMgCFZcYHwodPSYMJw>

[8] http://tecdigital.tec.ac.cr/servicios/hoyeneltec/?q=cr_destaca_disminucion_alimentos

[9] <http://tecdigital.tec.ac.cr/servicios/hoyeneltec/?q=node/336>