

INFLUENCIA DE PRESIÓN Y TIEMPO EN PROPIEDADES SENSORIALES, BROMATOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO A BASE DE BERENJENA (*Solanum melongena* L)

INFLUENCE OF PRESSURE AND TIME ON SENSORIAL, BROMATOLOGICAL AND MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF AN EGGPLANT BASED PRODUCT (*Solanum melongena* L)

Luis Carlos BALETA MEDRANO. M.Sc.^{1*}, Rafael Emilio GONZÁLEZ CUELLO. Ph.D.², Ricardo PEÑA FLÓREZ. M.Sc.³

RESUMEN

Antecedentes: La berenjena (*Solanum melongena*) es una planta herbácea de la familia de las Solanáceas; es de color verdoso, negro, morado, blanco, blanco jaspeado de morado, lila u oscuro que suele tener forma redondeada, periforme u ovalada y de variada longitud **Objetivos:** El objetivo del presente trabajo fue evaluar la influencia de la presión y el tiempo en las propiedades sensoriales, bromatológicas y microbiológicas de un producto transformado a base de Berenjena (*Solanum melongena* L). **Métodos:** Se realizó un diseño utilizó un diseño factorial 22 donde los factores fueron la presión (10 y 20 psi) y el tiempo de exposición (5 y 10 min) a una temperatura constante. Se hicieron lecturas de análisis bromatológicos, microbiológicos y sensoriales mediante escala hedónica. **Resultados:** Los resultados obtenidos muestran que es posible utilizar combinaciones de tiempo (5, 10 min) y presión adecuadas (10, 20 psi) para obtener conservas a base de berenjenas de buena calidad microbiológica sensorial y bromatológica. **Conclusión:** Las combinaciones de tiempo y presión empleadas sobre las conservas a base de berenjena, mejoran la calidad microbiológica sin afectar la calidad sensorial y bromatológica.

Palabras clave: Bromatología, análisis sensorial, microbiología de alimentos, berenjena.

ABSTRACT

Background: The eggplant (*Solanum melongena*) is a herbaceous plant of the family Solanaceae; It is greenish, black, purple, white, mottled purple, lilac or darker than usually rounded, pear-shaped or oval and length varied **Objectives:** The aim of this study was to evaluate the influence of pressure and exposition time on sensorial, bromatological and microbiological properties of an Eggplant based product (*Solanum melongena* L). **Methods:** A factorial design 22 was employed, where factors were pressure (10 and 20 psi) and exposure time (5 and 10 min) at constant temperature. Bromatological, microbiological and sensorial analyzed were performed **Results:** : the results obtained showed that is possible employs combinations of time exposition (5 and 10 min) and pressure (10 and 20 psi) appropriate in order to obtain an Eggplant based product with suitable microbiological, bromatological and sensorial properties. **CONCLUSION:** The combination of time and pressure employed on eggplant based product, improve the microbiological quality without affecting the sensorial and bromatological quality.

Keywords: Sensorial analyzes, eggplant, sensorial analysis, bromatology, food microbiology.

¹ Corporación Universitaria Antonio José de Sucre. Sincelejo (Colombia). Profesor Asociado.