

## DESARROLLO DE MÉTODOS FÍSICOS PARA LA CONSERVACIÓN POSTCOSECHA DE FRUTOS

Laboratorio de Química Orgánica - Departamento de Ingeniería de Procesos y Gestión Industrial  
Laboratorio de Física y Laboratorio de Física Aplicada - Departamento de Física  
Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología (FACET) - INFINOA-CONICET

Se evalúan los métodos de conservación Físicos, no invasivos, no contaminante y de reducido costo energético para frutos en post-cosecha para mantener las cualidades nutricionales y funcionales de la fruta dentro de los parámetros de calidad para exportación.

Se dispone de un prototipo a escala planta piloto para ensayar los métodos físicos.

Así los integrantes del grupo pueden realizar recomendaciones en vistas al mejor aprovechamiento de los efectos benéficos para la salud o para otros destinos tecnológicos, potenciando de este modo la producción regional, mejorando la calidad del producto que llega a destino y ampliando el horizonte de posibles desarrollos de productos de mayor valor agregado que redundan en una sustancial mejora de la economía Regional.



---

Campos de  
aplicación

**Producción Frutícola / Envases y Embalajes**

---

Equipo de  
trabajo

**María Julia Barrionuevo (Responsable)**  
**Ana Clelia Gómez Marigliano, Vanesa Campero**

---

Contacto

**Unidad de Vinculación Tecnológica-UNT**  
**Telef. 0381-422-0870 / 421-4138 / 421-3770 / 430 -8261 /155991585**  
**[info@une.unt.edu.ar](mailto:info@une.unt.edu.ar) // [www.une.unt.edu.ar](http://www.une.unt.edu.ar)**

---