

CONGELACION I.Q.F. DE HONGOS OSTRA (*PLEUROTUS OSTREATUS*)

Yazmín Hernández Jara

RESUMEN

El hongo ostra (*Pleurotus ostreatus*), se comercializa en fresco, pero también podría hacerse a la forma de conservas, producto deshidratado o congelado. Con el objetivo de determinar los efectos de la temperatura y la velocidad del aire en el tiempo de congelación y en las características físicas del hongo durante el proceso de congelación IQF, se realizaron dos ensayos con hongos ostra enteros y trozados. El diseño fue completamente aleatorio con arreglo factorial 2×2 con tres repeticiones, donde los factores fueron temperatura (-20 y -30°C) y velocidad del aire (1 y 2 m s⁻¹). Los resultados indican menores tiempos de congelación a -30°C, para los hongos enteros, y trozados. La jugosidad, en ambos ensayos, fue afectada tanto por la temperatura como por la velocidad del aire de congelación. En los hongos enteros los sólidos solubles y la textura sólo dependieron de la temperatura de congelación. En cambio, en los hongos trozados los sólidos solubles fueron afectados por la temperatura y la velocidad.