



# Películas para la Deshidratación de Frutos

## DESHIDRATACIÓN DE FRUTOS EMPLEANDO PELÍCULAS BIODEGRADABLES

### PALABRAS CLAVE

PELÍCULAS  
BIODEGRADABLES,

PERMEABILIDAD  
SELECTIVA A GASES,

DESHIDRATACIÓN DE  
FRUTOS

### DESCRIPCIÓN

Proceso de secado de manera natural de frutos enteros y vegetales sin tratamiento previo, empleando películas flexibles biodegradables que permiten la permeación del vapor de agua. Es un proceso sustentable, simple y de bajo costo que, además de permitir la deshidratación, protege los frutos frescos de la contaminación ambiental.

### POTENCIALES BENEFICIOS O IMPACTOS

Película natural y biodegradable

Minimiza el daño físico de los frutos causado por factores ambientales y la manipulación

Tecnología simple, sustentable y de bajo costo

Evita la contaminación microbiana de los frutos y el ataque de insectos

Asegura la integridad de tejido celular luego de la deshidratación

### NIVEL DE MADUREZ TECNOLÓGICA (TRL)

TRL 4: Validación a escala laboratorio

### ÁREA DE APLICACIÓN

Deshidratación de frutos y vegetales

Pequeña y gran escala

Productos orgánicos

### CONTACTÉNNOS

[icastillo@uns.edu.ar](mailto:icastillo@uns.edu.ar)

[olivialopez@plapiqui.edu.ar](mailto:olivialopez@plapiqui.edu.ar)

[mvillar@plapiqui.edu.ar](mailto:mvillar@plapiqui.edu.ar)

[Universidad Nacional del Sur](http://Universidad Nacional del Sur)