**RESUMEN**

El presente trabajo consiste en aplicar una de las tecnologías no convencionales de conservación de alimentos, tal como lo es Tecnología de Barreras, en porciones refrigeradas de Dorado (Coryphaena hippurus) DARDEN 6 onzas, con el objetivo de prolongar su tiempo de vida útil y proponer un esquema para llevar dicha tecnología a la Industria.

El proceso consistió en reducir de una manera mínima el pH y la actividad de agua del alimento, con la finalidad de originar un medio diferente al que están acostumbrados los microorganismos de deterioro. El método que se utilizó para la aplicación de barreras fue la deshidratación osmótica, incluyendo ácido en la formulación de la correspondiente solución osmótica, provocando la acidificación del producto. El estudio de estabilidad se realizó a la temperatura de comercialización del producto en fresco (Tº < 4ºC), se utilizó como indicadores la caracterización organoléptica del producto, crecimiento microbiano y formación de histamina.

Los resultados demuestran que se incremento el tiempo de almacenamiento de porciones refrigeradas de Dorado en un 150%, dando origen a un nuevo producto con características próximas al natural. Las condiciones a las que se logró tal estabilidad fueron: actividad de agua 0.987, pH 6.1, 0.266% de ácido acético y 1% de sal en fase acuosa.