ABREVIATURAS

AOAC	Association of offical analytical chemists
DFL	Duración de la fase de latencia
DO	Deshidratación Osmótica
EC	*Escherichia coli*
EMB	Eosin metil blue
FCST	Filete control sin tratamiento
GP	Growth Predictor
IMP	Inosina monofosfato
IMV_iC	Indole, Methyl red, Voges-Proskauer, Citrate
PMP	Pathogen Modeling Program
PCA	Plate count agar
pH	Potencial Hidrógeno
P	Presión parcial de agua existente en la atmósfera en equilibrio con el sustrato
P_o	Presión parcial de la atmósfera en equilibrio con agua pura
PIDR	Proceso de Impregnación y Deshidratación por Remojo
SM	Solución madre
SM_{AR}	Solución madre antes de refrigerar
TG	Tiempo de generación
ufc	Unidades formadoras de colonias
VTEC	*Escherichia coli* verocitotoxigénico

ÍNDICE DE FIGURAS

Pág.

Figura 1.1 Transferencia de materia en la deshidratación osmótica……17
Figura 1.2 Curvas de crecimiento de un microorganismo en función de la a_w ……...……..19
Figura 2.1 Esquema de pasos seguidos en la aplicación de tecnología de barreras a filetes frescos de corvina……...33
Figura 2.2 Isoterma de desorción de carne de corvina fresca método Gravimétrico ……..39
Figura 3.1 Curvas del crecimiento de E. coli en filetes de corvina tratados con tecnología de barreras y en el FCST……..56

ÍNDICE DE TABLAS

Pág.

Tabla 1	Causas del deterioro del pescado	9
Tabla 2	Actividades de agua mínimas para crecimiento activo de distintos microorganismos	16
Tabla 3	Pesos y dimensiones de filetes de corvina	32
Tabla 4	Ingredientes de las soluciones utilizadas en la selección de las barreras	36
Tabla 5	Actividades de agua de soluciones salinas sobresaturadas a 5ºC±2ºC	40
Tabla 6	Métodos seguidos en los análisis de humedad, cloruros, pH y acidez	40
Tabla 7	Diferenciación de coliformes	41
Tabla 8	Carga de E. coli en la solución madre antes y después de refrigerar a 3ºC±1ºC	43
Tabla 9	Barreras seleccionadas para el tratamiento de los filetes de corvina	48
Tabla 10	Descripción de las soluciones osmóticas (concentración sal:azúcar, tiempo de inmersión)	49
Tabla 11	Descripción de las soluciones acidificadas	49
Tabla 12	Descripción de la combinación de las barreras seleccionadas y su calificación a través de una escala hedónica de 9 puntos	50
Tabla 13	Formulación de los tratamientos seleccionados	51
Tabla 14	Análisis químicos de los filetes tratados con las soluciones acidificadas	53
Tabla 15	Carga de E. coli en los filetes después de la aplicación de los tratamientos	54
Tabla 16	Parámetros físicos-químicos de los filetes tratados y el filete testigo	55
Tabla 17	Carga de E. coli en filetes de corvina tratados con tecnología de barreras y en el testigo a diferentes tiempos de análisis	57

Tabla 18 Datos de a_w, TG y DFL predichos por el modelo PMP al usar los parámetros temperatura, pH y %NaCl.....59
Tabla 19 Calificación dada a los filetes de corvina tratados con las soluciones osmóticas seleccionadas.....61
Tabla 20 Carga microbiana inicial en corvina fresca.....62
Tabla 21 Valores de p-value de comparaciones entre datos reales y predichos al usar los parámetros temperatura, pH y a_w 64
Tabla 22 Valores de p-value de comparaciones entre datos reales y predichos al usar los parámetros temperatura, pH y %NaCl 65
Tabla 23 Valores de p-value de comparaciones entre los datos predichos por los modelos GP y PMP.....65