

Ensayos de Validación de Productos Agroindustriales

Entre las actividades que se realizan en el Centro Agroindustrial La Montuna, de Divisa, adscrita a la Dirección de Agroindustrias, está la Validación de Procesos y Productos, como forma de contribuir a asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y dar respuesta a necesidades de pequeños empresarios y a nuevos emprendimientos.

En apoyo a Empresa procesadora y empaquera de ajo, localizada en la Ciudad de Panamá, se realizaron ensayos, a fin de validar la durabilidad de la pasta de ajo, en diversos estados y condiciones; así como del ajo fresco pelado, productos de gran potencial en el mercado regional y nacional.

La temperatura y el uso de conservantes fueron las variables evaluadas, con lo cual, los resultados obtenidos son compartidos con el emprendedor, de manera que sirvan de referencia para tomar las decisiones en el protocolo para su proceso de elaboración, envase / empaque y para la conservación y vida útil de estos productos.



Foto Ajo Fresco

Foto Ajo en Pasta