



PRESENTACIÓN

Esta cartilla se elaboró con el fin de divulgar los resultados principales del proyecto de investigación "Recubrimientos comestibles a base de ingredientes naturales: una alternativa para dar valor agregado y conservar la calidad de agraz (*Vaccinium meridionale* Swartz) durante el almacenamiento", financiado por Minciencias, la Gobernación de Boyacá, La Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia y la Cámara de Comercio de Duitama.

01

Se evaluó el efecto de la aplicación de recubrimientos comestibles, sin y con adición de carvacrol (un antimicrobiano natural), sobre los atributos fisicoquímicos, sensoriales y microbiológicos de frutos de agraz almacenados en refrigeración.

Los resultados obtenidos sugieren que los recubrimientos comestibles desarrollados constituyen una alternativa promisorio para mejorar la apariencia, la textura y preservar la calidad del fruto de agraz durante el almacenamiento poscosecha.