

ÍNDICE GENERAL

Página

ÍNDICE GENERAL.....	1
ÍNDICE DE TABLAS Y FIGURAS	2
1 INTRODUCCIÓN	4
1.1 Problema a resolver.....	4
1.2 Marco.....	4
1.3 Procesamiento de alimentos con radiaciones ionizantes	5
1.4 Tipos de radiación y equipos que se utilizan, radiación gamma	7
1.5 Plantas de irradiación, PISI.....	7
1.6 Argentina: Código Alimentario Argentino	8
1.7 Inocuidad de los Alimentos Irradiados. Controversias sobre el uso de la tecnología	9
1.8 Espinaca, composición nutricional. Ingestas diarias recomendadas.....	10
1.9 Radiación gamma y los componentes de los alimentos, efectos esperados ...	10
1.10 Enfermedades transmitidas por alimentos	11
1.11 Personas inmunocomprometidas	12
1.12 Alimentos mínimamente procesados.....	12
1.13 Evaluación sensorial, aceptabilidad de alimentos.....	13
2 ANTECEDENTES	15
2.1 Irradiación de alimentos en general, cómo fue el avance a nivel mundial y en Argentina	15
2.2 Irradiación de ensaladas para inmunocomprometidos, aceptabilidad de las mismas y beneficios logrados.....	16
2.3 Ensayos previos en espinaca fresca	17

3	MATERIALES Y MÉTODOS	18
3.1	Muestra de espinaca	18
3.2	Preparación de la muestra	18
3.3	Tipo de irradiación, dosis.....	18
3.4	Ensayo de aceptabilidad.....	19
3.5	Análisis estadístico	20
4	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	21
4.1	Primer Panel de Evaluación Sensorial.....	21
4.2	Segundo Panel de Evaluación Sensorial.....	23
4.3	Tercer Panel de Evaluación Sensorial	24
4.4	Cuarto Panel de Evaluación Sensorial.....	27
5	CONCLUSIONES.....	30
6	AGRADECIMIENTOS	31
7	BIBLIOGRAFÍA.....	32
8	ANEXO.....	34