

## **Conservación de gel fresco de zábila (*Aloe vera*) mínimamente procesado**

Willian Materano; J. Zambrano; M. Maffei; A. M. Valera; C. Torres y I. Pérez.  
Universidad de Los Andes, Núcleo Universitario Rafael Rangel, Laboratorio de Fisiología Poscosecha, Trujillo, República Bolivariana de Venezuela. [materano@ula.ve](mailto:materano@ula.ve)  
[fposcosecha@ula.ve](mailto:fposcosecha@ula.ve)

La demanda mundial de los subproductos de zábila se ha incrementado, tal es el caso del gel, pero existe el inconveniente que los parámetros de calidad de su conservación no han sido muy estudiados en el país. Con el fin de establecer la influencia de la temperatura en la conservación de gel fresco de zábila mínimamente procesado, se almacenó gel de zábila extraído de pencas de plantas de zábila provenientes de un huerto familiar ubicado en Monay estado Trujillo Venezuela, a 4°, 6°, 10° y 27 °C durante 24 días. Se empleó un diseño experimental aleatorio unifactorial, con un análisis de varianza y la prueba de Duncan. Se encontró que el pH del gel mostró diferencias significativas entre las temperaturas evaluadas, a 10° y 27 °C se encontraron diferencias ( $p < 0,05$ ) respecto al resto de los tratamientos con valores promedios de 7,8. El análisis de varianza mostró que no existe diferencia significativa ( $p < 0,05$ ) para °Brix y acidez titulable. La Luminosidad ( $L^*$ ) se conservó en las muestras almacenadas a 4 °C en un promedio de 70, los tratamientos a 6°, 10° y 27 °C fueron significativamente diferentes ( $p < 0,05$ ). Valores de 64 de Hue ( $H^o$ ) no mostraron variación en los tratamientos. Para el Croma ( $C^*$ ) las muestras a 4 °C difieren del resto de los tratamientos manteniéndose en 3,55. Quedó evidenciado que el pH y el color del gel varían durante el almacenamiento a temperaturas mayores de 4 °C afectando su calidad.