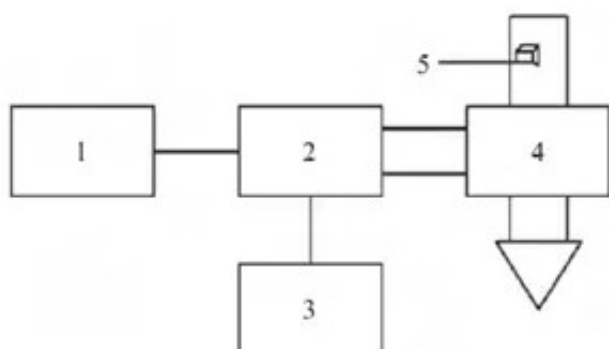


Efecto del método de secado sobre la calidad comestible y nutricional de la azufaifa comestible

Resumen: Se analizó la calidad comestible y nutricional de los jujubos secos frescos mediante [equipos de secado por microondas](#), expansión por vacío de microondas, secado por congelación al vacío y secado infrarrojo de onda media-corta para determinar el efecto de los métodos de secado en las características nutricionales del jujube fresco.



Los resultados mostraron que el procesamiento en seco aumentó significativamente el azúcar total y el contenido de azúcar reductor de la azufaifa fresca (P