



UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Escuela de Posgrado

En consecuencia, los resultados de la estabilidad microbiológica mostraron que los filetes de trucha tratados con las matrices QGA-LS, QGA y LS tienen un efecto positivo de inhibición, en el tiempo, frente a las bacterias *Aerobio mesófilos*, *E. coli*, ácido lácticas, *Staphylococcus aureus* y *Salmonella sp.*; siendo las matrices de QGA-LS y QGA las que presentaron mejor efecto de conservación en el filete de trucha.

ENLACE

La Escuela de Posgrado UNI le está invitando a una reunión de Zoom programada.

Tema: SUSTENTACIÓN DE TESIS

FECHA: jueves 30 de enero 2025

HORA: 10h00 Lima

Únase a la reunión de Zoom

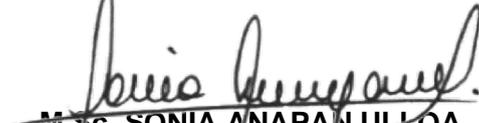
<https://us02web.zoom.us/j/86468323176?pwd=Xkq78vkprwuTvBfTn66bQhq9DeXXba.1>

ID de reunión: 864 6832 3176

Código de acceso: 059017



Atentamente,


M.Sc. SONIA ANAPANULLOA
SECRETARÍA GENERAL

