

RESUMEN

Autor	Serkovic Linares, I.D.	
Autor corporativo	Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Agronomía	
Título	Coberturas cerosas y almacenamiento en frío en la conservación poscosecha de frutos de Tangor W. Murcott	
Impreso	Lima : UNALM, 2016	
Copias		
Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	J11. S4 - T	USO EN SALA
Descripción	100 p. : 16 gráficos, 56 tablas, 73 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Agr)	
Bibliografía	Facultad : Agronomía	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	CERA NATURAL COBERTURAS CEROSAS TANGELO VARIEDADES PRESERVACION CERAS PRESERVADORES ALMACENAMIENTO EN FRIO PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS EVALUACION PERU TANGELO TANGOR W. MURCOTT	
Nº estándar	PE2016000318 B / M EUVZ J11	

El trabajo de investigación tuvo la finalidad de evaluar el efecto de recubrimientos cerosos sobre el comportamiento en almacenamiento en frío del tangor W. Murcott bajo diferentes tiempos de conservación, para ser evaluados al momento de la salida de refrigeración y a los diez días posteriores a dicha salida. La investigación se realizó en el packing de la empresa Agrícola Hoja Redonda S.A. ubicado en la provincia de Chincha, región Ica. Las evaluaciones se hicieron tanto en el packing, como en las instalaciones del Laboratorio de Poscosecha de la UNALM. Las características evaluadas fueron pérdida de peso, dureza, sólidos solubles, acidez titulable, índice de madurez, daño externo, azúcares reductores y aceptabilidad gustativa. La fruta recubierta con cera Natural Shine® obtuvo una menor pérdida de peso. La dureza, los sólidos solubles, la acidez titulable, el índice de madurez, azúcares reductores tuvieron mejores resultados con el uso de la cera Citrosol®. La aceptabilidad gustativa mostró mejores resultados con el tratamiento aplicado con la cera Citrosol®. En conclusión los tratamientos con mejores resultados fueron los obtenidos por la cera Citrosol®, de 18% de sólidos solubles y formulado con polietileno y goma laca, a diferencia de la cera Natural Shine®, de 20% de sólidos solubles y formulado con carnaúba y goma laca.

ABSTRACT

The research was intended to evaluate the effect of wax coatings on the cold storage behavior of W. Murcott tangor under different storage times, to be assessed at the time of the cooling output and the ten days of such output. The research was conducted at the Agricola Hoja Redonda SA packing located in the province of Chincha, Ica region. Evaluations were made at the packing and in the facilities of the Laboratory of Postharvest UNALM. The evaluated characteristics were weight loss, hardness, soluble solids, titratable acidity, maturity index, external damage, reducing sugars and flavor acceptability. The fruit coated with Natural Shine® scored less weight loss. Hardness, soluble solids, titratable acidity, maturity index , reducing sugars had better results with the use of Citrosol® wax. The taste acceptability showed better results with the treatment with Citrosol® wax. In conclusion treatments best results were obtained by Citrosol® wax, 18% soluble solids and formulated with polyethylene and shellac, unlike Natural Shine® wax of 20% soluble solids and formulated with carnauba and shellac.