

RESUMEN

Autor [Noblecilla Obregón, V.N.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Perú\).](#)
corporativo [Facultad de Agronomía](#)
Título Tipo de empaque y tiempo de almacenaje en frío en frutos de granadilla (*Passiflora ligularis* Juss.)
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

| Ubicación | Código | Estado |
|------------|-----------------------------|--|
| Sala Tesis | J11. N6 - T | EN PROCESO |
| | Descripción | 65 p. : 13 fig., 4 cuadros, 38 ref. Incluye CD ROM |
| | Tesis | Tesis (Ing. Agr.) |
| | Bibliografía | Facultad : Agronomía |
| | Sumario | Sumarios (En, Es) |
| | Materia | GRANADILLA EMPAQUETADO ALMACENAMIENTO EN FRIO ALMACENAMIENTO ATMOSFERA CONTROLADA APTITUD PARA LA CONSERVACION PROPIEDADES FISICOQUIMICAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS METODOS ESTADISTICOS EVALUACION PERU COBERTURA PLASTICA |
| | Nº estándar | PE2017000679 B / M EUV J11 |

La investigación tuvo como objetivo estudiar el efecto de coberturas plásticas sobre el comportamiento post cosecha de frutos de granadilla (*Passiflora ligularis* Juss), almacenados en frío y en diferentes períodos de conservación. Para ello se utilizaron cubiertas plásticas del tipo film en PVC y clamshell en PET. Los frutos se almacenaron a una temperatura de 10°C y humedad relativa de 85-90% por

períodos de 15, 30 y 45 días. Las evaluaciones se hicieron a la salida del almacenamiento y 5 días después de culminado el período de almacenaje. El diseño estadístico utilizado fue el de completamente al azar con arreglo factorial de 3 tipos de coberturas y 3 períodos de almacenaje. Los resultados obtenidos se compararon mediante la prueba de Tukey a un nivel de significación del 5%. Las evaluaciones de daño externo y grado de aceptabilidad fueron analizadas con las pruebas no paramétricas de Kruskal-Wallis y Friedman respectivamente y a un nivel de significación del 5%. Los resultados mostraron que a la salida del almacenaje los frutos almacenados en film presentaron menor pérdida de peso. Ningún tratamiento presentó daño por frío. El daño externo fue ocasionado por antracnosis y no tuvo diferencias significativas. El contenido de sólidos solubles totales tendió a decrecer en el tiempo. El porcentaje de acidez titulable fue menor a los 45 días. Los azúcares reductores tendieron a mantenerse constantes, excepto en frutos con film. La aceptabilidad gustativa no tuvo diferencias significativas hasta los 30 días, luego los frutos que más gustaron fueron los que no tuvieron cobertura plástica. Así mismo la evaluación de los frutos a los cinco días posteriores a la salida del almacenaje mostró que los frutos en film perdieron menos peso y tuvieron el menor porcentaje de acidez titulable. El porcentaje de sólidos solubles totales y azúcares reductores no tuvieron diferencias significativas. Los frutos que más gustaron fueron los almacenados en film, pero solo hasta los 30 días.

Abstract

The present research aims to study the effect of plastic covers on post - harvest behavior of passion fruit (*Passiflora ligularis* Juss), stored in cold and different periods of time conservation. For this purpose two plastic covers were used: PVC film and clamshell in PET. The fruits were stored at 10 ° C and 85-90% of relative humidity for periods of 15, 30 and 45 days. Evaluations were made at the time of storage and 5 days after the end of the storage period. The statistical method used was the factorial design 3x3 conducted in a DCA, where the first factor was the type of coverage and the second the storage time. The results obtained were compared using the Tukey test at 5% of significance level. External damage assessments and degree of acceptability were analyzed with Kruskal-Wallis and Friedman non-parametric tests respectively at a significance level of 5%. The results showed that at the end of the storage the fruits stored in film presented less loss of weight. None of the treatments presented cold damage. The external damage was caused by anthracnose and had no significant differences. The content of total soluble solids tended to decrease over time. The percentage of titratable acidity was lower at 45 days. The reducing sugars tended to remain constant, except in fruits with film cover. The gustatory acceptability did not have significant differences until 30 days, then the fruits that liked the most were those that did not have plastic cover. Also the evaluation of the fruits five days after the end of storage showed that the fruits in film lost less weight and had the lowest

percentage of titratable acidity. The percentage of total soluble solids and reducing sugars did not differ significantly. The fruits that most liked were those stored in film but only up to 30 days.