

RESUMEN

Autor [Bautista Velasque, M.A.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Determinación del momento de cosecha de seis accesiones de
ají (*Capsicum spp.*) nativos**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	F01. B388 - T	EN PROCESO
	Descripción 202 p. : 18 fig., 11 cuadros, 72 ref. Incluye CD ROM	
	Tesis Tesis (Ing Ind Alimentarias)	
	Bibliografía Facultad : Industrias Alimentarias	
	Sumario Sumarios (En, Es)	
	Materia CAPSICUM VARIETADES COSECHA MADURAMIENTO PROPIEDADES FISICOQUIMICAS PROPIEDADES BIOLÓGICAS ESTADO FÍSICO CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS EVALUACION ANÁLISIS DE DATOS PERU AJI NATIVO MOMENTO DE COSECHA OPTIMIZACION DEL MOMENTO DE COSECHA TASA DE CRECIMIENTO RELATIVA	
	Nº PE2018000005 B / M EUVZ F01 estándar	

La investigación tuvo como objetivo evaluar el efecto de la madurez en las características fisicoquímicas y fisiológicas de los frutos de *Capsicum spp* durante su desarrollo y crecimiento con la finalidad de determinar el momento óptimo de

cosecha. La evaluación se llevó a cabo en seis accesiones de *Capsicum* nativos durante siete semanas a partir de la formación del primer cuajo. Las accesiones de *Capsicum* spp fueron divididas en siete momentos de cosecha. En cada uno se evaluaron las características fisiológicas (la masa en base seca y humedad, así como el diámetro longitudinal y ecuatorial) y fisicoquímicas (pungencia, color, sólidos solubles y acidez). Los resultados evidenciaron que la masa (g) en base seca (b.s.), base húmeda (b.h.) y diámetro longitudinal (mm) exhibieron un comportamiento de crecimiento simple sigmoidea para todas las accesiones evaluadas a excepción del Pucunucho (*C. chinense*). Mientras que el diámetro ecuatorial (mm) fue diverso, en algunas accesiones como Mochero (*C. chinense*) y Pucunucho (*C. chinense*) solo presentaron aumentos significativos ($p < 0,05$) durante las primeras semanas. En relación con los sólidos solubles (porcentaje), se exhibieron aumentos significativos ($p < 0,05$) después de la cuarta semana para todas las accesiones, mientras que la acidez expresada en ácido cítrico (porcentaje) presentó una tendencia negativa en general, obteniéndose los valores mínimos en las últimas semanas de evaluación. La pungencia no presentó cambios significativos ($p < 0,05$) en las accesiones Mochero, Miscucho y Pucunucho entre la cuarta (T4), sexta (T6) y séptima (T7) semana; mientras que las accesiones Arnaucho y Limo encerado presentaron un aumento durante las mismas semanas. Los frutos de las accesiones Arnaucho y Limo encerado alcanzaron su madurez fisiológica en la quinta semana (5T) después de haber cuajado. Las accesiones Miscucho, Mochero, Cacho de cabra y Pucunucho lo hicieron en T6.

ABSTRACT

The research aimed to evaluate the effect of maturity on physicochemical and physiological characteristics of fruits of *Capsicum spp* during development and growth, in order to determine the optimum harvest time. The *Capsicum spp* evaluation were divided into seven harvest times. Physiological (dry basis weight, moisture, longitudinal and transversal diameter) and physicochemical (pungency, color, acidity and soluble solids) characteristics were evaluated each. The results showed that the mass (g) on a dry basis (db), wet basis (wb) and longitudinal diameter (mm) exhibited a single sigmoid growth behavior for all the accessions, except for Pucunucho (*C. chinense*). While the evolution of equatorial diameter (mm) was mixed. In relation to the soluble solids (percentage), significant increases ($p < 0,05$) were exhibited after the fourth week for all accessions; while the acidity, expressed as citric acid (percentage), showed a negative trend in general, obtaining the minimum values during the last weeks of evaluation. The pungency showed no significant changes ($P < 0,05$) on Mochero (*C. chinense*),

Miscucho (*C. chinense*) and Pucunuchu (*C. chinense*) accessions between fourth (T4), sixth (T6) and seventh (T7) week, whereas Arnaucho (*C. chinense*) and Limo encerado (*C. chinense*) accessions showed an increase during the same weeks. The fruits from Arnaucho (*C. chinense*) and Limo encerado (*C. chinense*) accessions reached physiological maturity to the fifth week after having curdled. Miscucho (*C. chinense*), Mochero (*C. chinense*), Cacho de cabra (*C. baccatum*) and Pucunucho (*C. chinense*) accessions peaked at six weeks.