

## RESUMEN

Autor [Dominguez Villegas, C.A.](#)  
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de corporativo Agronomía](#)  
Título **Aplicación poscosecha de 1-metilciclopropeno en frutos de mango (Mangifera indica L.) cv. Kent**  
Impreso Lima : UNALM, 2019

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">J11. D6 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	129 p. : 22 fig., 12 cuadros, 60 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Agr)	
Bibliografía	Facultad : Agronomía	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">MANGO</a> <a href="#">VARIEDADES</a> <a href="#">ETILENO</a> <a href="#">SUSTANCIAS DE CRECIMIENTO VEGETAL</a> <a href="#">PRESERVADORES</a> <a href="#">APTITUD PARA LA CONSERVACION</a> <a href="#">FISIOLOGIA POSTCOSECHA</a> <a href="#">TECNOLOGIA POSTCOSECHA</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">MANGO KENT</a>	
Nº estándar	PE2019000308 B / M EUVZ J11	

El objetivo del presente trabajo fue evaluar el efecto de un inhibidor de etileno (1-metilciclopropeno (1-MCP)) en la conservación poscosecha de frutos de mango cv. Kent bajo condiciones de medio ambiente y refrigeración (12°C). El mango es un cultivo de suma importancia en el Perú, ya que nuestro país ha superado en la última década a Brasil en el comercio de mango fresco y siendo el cv. Kent el de mayor superficie sembrado en el país. Por estas razones el uso de 1-MCP es una alternativa para reducir pérdidas poscosecha y lograr a los mercados con las calidades deseadas por los consumidores a nivel mundial. Para los tratamientos se utilizaron tres dosis de 1-MCP (0.4 ppm, 0.8 ppm y 1.2 ppm) y un tratamiento control (0 ppm). Los frutos se colocaron en conservadores de frío junto con la mezcla de los tratamientos siguientes (0.4, 0.8 y 1.2 ppm). El tiempo de exposición de los frutos con el 1-metilciclopropeno fue de 12 horas, luego se almacenaron al medio ambiente y bajo refrigeración. El 1-MCP tiene efecto en la vida poscosecha bajo condiciones del medio ambiente en frutos de mango "Kent" en las variables firmeza, acidez titulable y color, teniendo una mejor respuesta en las aplicaciones de 1.2 ppm, seguido de las aplicaciones 0.4 ppm y por último la dosis de 0.8 ppm, sin embargo para los frutos bajo condiciones de refrigeración (12 °C) se observa un efecto en las variables firmeza, sólidos solubles, acidez titulable y color, teniendo una mejor respuesta las aplicaciones de 1.2 ppm, seguido de la aplicación de 0.8 ppm y por último la dosis de 0.4 ppm. Finalmente, en la variable de pérdida de peso semanal bajo

condiciones del medio ambiente y refrigeración no se observó un efecto en este parámetro.

## **ABSTRACT**

The aim of this work was to evaluate the effect of an ethylene inhibitor (1-methylcyclopropene (1-MCP)) on post-harvest conservation of mango fruits cv. Kent under environmental conditions and refrigeration (12 ° C). Mango is a very important crop in Peru, since our country has surpassed Brazil in fresh mango trade in the last decade and being the cv. Kent the largest area planted in the country. For these reasons the use of 1-MCP is an alternative to reduce post-harvest losses and achieve markets with the qualities desired by consumers worldwide. For the treatments, three doses of 1-MCP (0.4 ppm, 0.8 ppm and 1.2 ppm) and a control treatment (0 ppm) were used. The fruits were placed in cold preservatives together with the mixture of the following treatments - 0.4, 0.8 and 1.2 ppm. The exposure time of the fruits with 1-meticiclopropene was 12 hours, then they were stored in the environment and under refrigeration. The 1-MCP has an effect on the post-harvest life under environmental conditions in mango fruits "Kent" in variables firmness, citric acid content and color, having a better response in applications of 1.2 ppm, followed by the applications of 0.4 ppm and finally the dose of 0.8 ppm, however for fruits under refrigeration conditions (12 ° C) an effect is observed in the variables firmness, soluble solids, citric acid content and color, having a better response in applications of 1.2 ppm, followed by the applications of 0.8 ppm and finally the dose of 0.4 ppm. Finally, in the variable of weekly weight loss under environmental and refrigeration conditions, no effect was observed in this parameter.