

## **Propiedades Físicas y Químicas en la Maduración de la Piña (*Ananas comosus* (L.) Merr), híbrido MD-2**

M. T. García y Américo Florez Medina. Departamento de Fitotecnia. Universidad Autónoma Chapingo, México. [jamer2005@yahoo.com](mailto:jamer2005@yahoo.com) Profesor Investigador UACH.

El estudio fue realizado en Guatuso, Costa Rica, con el objetivo de establecer el periodo de maduración natural de la piña y el momento en el que la fruta alcanza la calidad requerida para su comercialización en el mercado internacional. Durante el periodo de maduración se seleccionaron 70 frutos de piña del híbrido MD-2 de las tallas 6 a la 10. se realizaron muestreos aleatorios diarios desde los 100 hasta los 118 días después de plena floración. Se evaluaron el color de la cáscara, longitud, diámetro y peso del fruto con corona, materia seca y contenido de agua del fruto, translucidez de la pulpa, SST, pH del jugo y relación SST/AT. Los datos obtenidos fueron sometidos a análisis con diferentes modelos de regresión. La selección del modelo se realizó a partir del coeficiente de determinación ( $r^2$ ). Los resultados indican que el periodo de maduración natural de la fruta fue de 19 días (100-118 días después de plena floración). La calidad requerida para el mercado internacional ocurrió a los 110 días. Al momento de la cosecha la fruta presentó un color de cáscara de 0.75-1.87 grados, peso del fruto 1.75-1.82 kg., SST de 15.6-16.06° Brix, pH 3.64-3.84, acidéz (ácido cítrico) de 0.61-0.64 % y relación SST/AT de 24-26.