

Efecto de tratamientos poscosecha sobre las características físico-químicas de las frutas de guayaba (*Psidium guajava* L.).

Glady, Castellano¹, Osmar Quijada¹, Raúl Ramírez¹ y Ender Sayago¹.¹ Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas. Km 7 Vía Perijá. Zulia, Venezuela. Apto Postal 1316. Fax 58. 0261-7376219, gcastellano@inia.gov.ve. Proyecto FONTAGRO

A fin de evaluar el efecto de diferentes tratamientos poscosecha sobre las características físico-químicas de las frutas de guayaba, se seleccionaron frutas en madurez comercial de la finca RFA, del municipio Baralt por tamaño, color y sin daños mecánicos. Se dividieron en cuatro lotes, sometiendo un lote en Cl_2Ca al 2%, otro lote en agua caliente a 45°C durante 3 minutos, otro en combinaciones de Cl_2Ca +Agua caliente y otro utilizado como control. Los frutos se colocaron a temperatura de 26°C durante 12 días, bajo un diseño estadístico completamente aleatorizado con 10 repeticiones. Se realizaron evaluaciones cada 3 días de peso, tamaño y a los 12 días se midieron las variables firmeza de la cáscara, sólidos solubles totales, acidez titulable, pH y pérdida de peso. Los resultados muestran que hubo variación en cuanto a pérdida de peso en los diferentes tratamientos, donde los valores más altos de pérdida lo alcanzaron el Testigo y la combinación Cl_2Ca +Agua caliente, los frutos que obtuvieron menos pérdida de peso fueron los inmersos en solución de Cl_2Ca al 2%. En cuanto a valores de dureza los valores más altos se observó en los tratamientos Cl_2Ca y Cl_2Ca + agua caliente, las variables referidas a grados Brix, pH y acidez titulable, no presentaron ninguna variación, en cuanto a Vit. C el más alto valor se obtuvo en frutos tratados con Cl_2Ca . Los resultados indican que el Cl_2Ca solo o combinado ayuda a la firmeza de la cáscara y evita la pérdida de peso de las frutas de guayaba poscosecha.