Influencia del empaque y la temperatura de almacenamiento en la conservación de frutos de pimentón *Capsicum annuum* L. cvs maccabi y camelot

Judith Zambrano¹, y Carlos Barroeta². ¹Profesor Grupo de Investigación de Fisiología Poscosecha Núcleo Universitario Rafael Rangel. ULA Trujillo Venezuela zjudithe@ula.ve

² Estudiante Ciencias Agrarias NURR-ULA.

Frutos de pimentón *Capsicum annuum* L. cvs ‘Maccabi’ y ‘Camelot’ empacados en bolsas de polietileno de baja densidad y en bandejas de polipropileno recubiertos con película plástica (Envoplast[®]), fueron almacenados durante 20 días a 8 y 15 °C. Los siguientes parámetros de calidad fueron evaluados al final del almacenamiento: contenido de azúcares reductores, acidez titulable, sólidos solubles totales, porcentaje de materia seca y los parámetros de color; además se determinó la pérdida de peso a intervalos de cinco días. El cultivar ‘Maccabi’ reportó el mayor contenido de azúcares reductores, 39,08 mgr /100 gr. comparado con 34,40 del cultivar ‘Camelot’. Se encontraron diferencias significativas ($P \leq 0,05$) en la acidez titulable en cuanto a la temperatura de almacenamiento, mientras que no se observaron diferencias significativas debidas al empaque. El cultivar y la temperatura tuvieron efecto significativo ($P \leq 0,05$) en el contenido de sólidos solubles totales de los pimentones. El cultivar y el empaque no afectaron la luminosidad, el croma y el Hue, pero la temperatura afectó significativamente ($P \leq 0,05$) el ángulo Hue. El cultivar ‘Maccabi’ fue mas susceptible a la pérdida de peso comparado con el cultivar ‘Camelot’. Se observó la tendencia de mayor pérdida de peso en el empaque bolsas de polietileno de baja densidad.