

Calidad del tomate (*Solanum lycopersicum* L) producido en hidroponía bajo condiciones protegidas en el trópico húmedo

Maximiano Antonio Estrada-Botello, Efraín de La Cruz-Lázaro, Juan de Dios Mendoza- Palacios, Rufo Sánchez-Hernández, Nancy Patricia Brito-Manzano, Armando Gómez- Vázquez A y Ulises López-Noverola. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, División Académica de Ciencias Agropecuarias, Ingeniería en Agronomía. Carretera Vhsa-Teapa Km 25 Ría. La Huasteca Centro Tabasco. maximiano.estrada@ujat.daca.mx.

La producción de tomate (*Solanum lycopersicum* L.) en condiciones protegidas en la región del trópico húmedo, en especial en Tabasco México es escasa. Por lo que es necesario buscar alternativas y métodos, que ayuden a una buena producción y a disminuir en cuanto sea posible el deterioro que afecta su calidad, en lo que respecta al color, tamaño, firmeza, y frescura, en la etapa de poscosecha de este fruto. Las variables que se midieron fueron físicas (tamaño de fruto, color, firmeza) y químicas (pH y acidez titulable) durante un periodo de 19 días, los frutos correspondientes a la cosecha de febrero de 2009. Los resultados de los parámetros de color variaron por la luminosidad y brillo que presentaron en el momento del corte (los valores de HUE, Cromo, Índice de color y a/b, son: 73.12 ± 2.43 , 39.05 ± 7.39 , 18745.15 ± 4597.35 y 0.30 ± 0.05) estos resultados se encuentran en los rangos reportados por otros autores. Con respecto al tamaño se encontró que el 50% de la producción se encuentra en la clase grande y la forma del tomate es alargada del tipo saladete. La firmeza se encontró de 6 a 9 N, lo que indica que depende del momento de la cosecha. El pH vario desde 4.0 hasta 4.4 y la acidez titulable fue de 0.87 a 1.15. Esto indica que de acuerdo a la calidad del fruto las condiciones climáticas del trópico húmedo permiten el uso de este sistema de producción.

Palabras Claves/Key Words: calidad, propiedades químicas y físicas, *Solanum lycopersicum*.