

## EFFECTO DEL TIPO DE ENVASE EN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LA MORA DE CASTILLA (*RUBUS GLAUCUS* BETH)

Abril, M.\*; Guerrero, J.; López, S.; Mejía, E.

Instituto Superior Tecnológico Tungurahua, Avda. Rumiñahui y Pichincha, Ambato, Tungurahua, Ecuador.

[labril.istt@gmail.com](mailto:labril.istt@gmail.com)

**PALABRAS CLAVE:** mora de castilla, almacenamiento post cosecha, tipo de envase, características fisicoquímicas.

La producción de la mora en la provincia de Tungurahua es una de las principales actividades del sector agrícola. Bajo este antecedente el objetivo de este estudio fue evaluar la influencia del tipo de envase en el almacenamiento post-cosecha de mora para aumentar su vida en percha. Se utilizó materia prima proveniente del cantón Cevallos, para lo cual se emplearon 400 g de fruta como unidad experimental, posteriormente, se desinfectó con 10 ppm de cloro y se almacenó a 0, 3, 6 y 9 días, el factor de estudio evaluado fue el tipo de envase (T<sub>1</sub>: cartón corrugado, T<sub>2</sub>: fundas al vacío, T<sub>3</sub>: envase plástico). Para ello, se llevaron a cabo las siguientes durante el almacenamiento post-cosecha: pérdida peso, pH, acidez titulable total (ATT) y sólidos solubles totales (SST en °Brix). A medida que transcurrió el tiempo, hubo deshidratación, la cual se

evidenció como pérdida de peso con valores cercanos similares para T<sub>1</sub> y T<sub>3</sub> y levemente, aunque significativamente mayores para T<sub>2</sub>. Con respecto al pH, este aumentó, y esto se condijo con una disminución de la acidez titulable total (ATT). Por otro lado, los SST disminuyeron durante el almacenamiento para todos los tratamientos sin diferencias estadísticas entre sí. Si bien el análisis estadístico arrojó diferencias significativas en la pérdida de peso (días 3 y 6) y en el pH (días 3, 6 y 9), a diferencia de los parámetros SST y ATT, la pérdida de peso fue el parámetro que más influyó en la calidad del producto. Por este motivo, se seleccionaron como mejores tratamientos al T<sub>1</sub> (cartón corrugado) y al T<sub>3</sub> (envase plástico), por lo que con cualquiera de ellos se minimizarían las pérdidas se incrementaría el tiempo en percha de la fruta.