

**“ESTUDIO DE LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD PRE Y POSCOSECHA
EN DOS VARIEDADES DE AGUACATE (*Persea americana* Mill)
PROVENIENTES DE DOS LOCALIDADES DE LA PROVINCIA DE
PICHINCHA”**

GLADYS CONSUELO MACAS GUACHAMÍN

TESIS

**PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA
OBTENER EL TÍTULO DE INGENIERO AGRÓNOMO**

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

ESCUELA DE INGENIERÍA AGRONÓMICA

RIOBAMBA – ECUADOR

2013

VIII. ABSTRACTO.

La presente investigación propone: el estudio de las características de calidad pre y poscosecha en dos variedades de aguacate (*Persea americana* Mill) provenientes de dos localidades de la provincia de pichincha; la evaluación se realizó en dos etapas, de campo, que empezó con el etiquetado de los frutos recién cuajados a los que se dio seguimiento durante la fructificación, se midieron índices de cosecha tanto físicos donde destacó el crecimiento de la variedad Fuerte en menor tiempo en la localidad de San José de Minas, como químicos donde la materia seca fue mayor en la variedad Fuerte, mientras que Hass alcanzó el mayor porcentaje de grasa, se midió las condiciones climáticas durante esta etapa. En la segunda etapa se analizaron las características de calidad, durante la etapa de conservación al ambiente natural bajo cubierta y a condiciones controladas, donde la menor pérdida de peso y la mayor acumulación de grasa fue para la variedad Hass, Fuerte tuvo la mayor acumulación de materia seca, las dos variedades mantuvieron el pH y acidez titulable constante, esto en cada periodo de análisis y estado de madurez, mientras que en la frigoconservación se destaca la poca transformación de los frutos durante este periodo, confirmándose la disminución de los cambios bioquímicos al máximo por las condiciones de frío. Después de cada periodo de frigoconservación se almacenó los frutos a condiciones al ambiente natural para determinar el periodo de vida de anaquel, en donde se observó que la durabilidad es mayor mientras más pronto es la cosecha y menor el tiempo de almacenamiento, además que la variedad con más potencialidad de duración es Hass.

IX. SUMMARY.

The present investigation proposes studying the quality characteristics of pre-post harvesting in two varieties of avocado (*Persea Americana* Mill) from two places of the Pichincha province. For the statistical design Completely at Random Blocks (DBCA) were used. The variation coefficient was expressed in percentage and the Tukey test at 5% was carried out. The results showed that the highest fruit development was presented by the Fuerte variety with 250, 50g in the shortest time at 171 days (San Jose de Minas) and the mean rating prevails in the two varieties, the chemical variables during fructification visible up to physiological maturity in the two varieties are close to neutrality of the pH which was present in the Hass variety at the environmental conditions (Tumbaco); the titer acidity is around 0,10%; the dry matter recorded a major accumulation with 21,78% in the Fuerte variety; the fat content was highest with 16,90% for the Hass variety (San Jose de Minas). The physiological maturity of temperature and relative humidity was 16,41°C and 68,69% (Tumbaco) at 201 days and San Jose de Minas with 22,47°C and 59,77% at 171 days; the mesocarp yield with 78,82% in FEM 1 to 3 of the Fuerte variety in the maturity state 1 at 10 days; the highest accumulation of dry matter was in the treatment of the maturity state 3 at 15 days with 28,93% in the Fuerte variety and 36,02 in the Hass variety. Highest fat content in the maturity state 3 at 15 days with 29,16% in the Fuerte variety and 32,39% in the Hass variety.