

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

FACULTAD DE AGRONOMÍA



Ácido giberélico y calidad poscosecha en uva de mesa (*Vitis vinífera* L.)

**Tesis para optar el título de:
INGENIERO AGRÓNOMO**

MARITZA GIOVANNA HURTADO MENDOZA

**LIMA – PERÚ
2016**

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE AGRONOMÍA

Ácido giberélico y calidad poscosecha en uva de mesa (*Vitis vinífera* L.)

Presentado por:

MARITZA GIOVANNA HURTADO MENDOZA

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO

Sustentada y Aprobada ante el siguiente jurado:

.....
Dr. Julio Toledo Hevia
PRESIDENTE

.....
Ing. M. S. Andrés Casas Días
PATROCINADOR

.....
Dr. Jorge Escobedo Álvarez
MIEMBRO

.....
Dr. Oscar Loli Figueroa
MIEMBRO

Lima – Perú
2016

RESUMEN

En el valle de Ica se realizaron dos ensayos paralelos en dos cultivares de uva de mesa, cv. Superior y cv. Red Globe para evaluar si una aplicación adicional de ácido giberélico (AG3) podría mejorar la firmeza de las bayas sin alterar negativamente otros parámetros de calidad, que también contribuyen a una buena comercialización. Se aplicaron tres dosis de AG3: 3ppm, 5ppm, 6ppm y ,0pmm como testigo, todas las aplicaciones se realizaron en la etapa de envero o pinta. A la cosecha se evaluaron los parámetros de calidad: firmeza, diámetro de bayas, longitud de raquis, color, sólidos solubles, acidez titulable y porcentaje de materia seca. Dichas evaluaciones se realizaron el día de cosecha y durante cuatro semanas posteriores. Los datos obtenidos se sometieron a un análisis de varianza y a la prueba de comparación de medias de Duncan con un nivel de significancia del 5%. En ninguno de los ensayos se encontró evidencias estadísticas suficientes para afirmar efecto alguno de la aplicación de ácido giberélico en envero para aumentar la firmeza de las bayas de uva o alterar otros parámetros de calidad. No se justifica la aplicación de ácido giberélico adicional en la etapa mencionada.

Palabras clave: Ácido giberélico, firmeza, desgrane, color, uva de mesa.