

RESUMEN

Autor **Reynoso Maguña, M.B.**
 Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru).**
 corporativo **Escuela de Posgrado, Maestría en Tecnología de Alimentos**
 Título Influencia del momento de cosecha en la calidad de banana
 (Musa sp.) variedad Gros Michel
 Impreso Lima : UNALM, 2019

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<u>J11. R4 - T</u>	EN PROCESO
Descripción	101 p. : 39 fig., 19 tablas, 61 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Mag Sc)	
Bibliografía	Posgrado : Tecnología de Alimentos	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<u>BANANO</u> <u>VARIEDADES</u> <u>COSECHA</u> <u>MANIPULACION</u> <u>MADURACION EN</u> <u>POSTCOSECHA</u> <u>FISIOLOGIA</u> <u>POSTCOSECHA</u> <u>RECOLECCION</u> <u>EVALUACION</u> <u>TECNOLOGIA</u> <u>POSTCOSECHA</u> <u>ALMACENAMIENTO</u> <u>PERU</u> <u>MADUREZ</u> <u>FISIOLOGICA</u> <u>BANANO VAR.</u> <u>GROS MICHEL</u>	
Nº	PE2019000421 B / M	
estándar	EUVZ J11; F01	

Se evaluaron los índices de madurez fisiológica y de maduración pos cosecha de banana (Musa Sp) variedad Gros Michel; el experimento se inició con la marcación de plantas en el cultivar al momento de la aparición de la floración, seguida de la recolección a 60, 70, 80, 84, 87, 90, 93, 96, 99, 102, 105, 108, 111, 114, 117, 120 y 125 días después de aparecida la floración, evaluación de las características físicas y fisicoquímicas del fruto, maduración pos cosecha a temperatura y humedad relativa ambiente ($21\pm1^{\circ}\text{C}$ y $80\pm5\%$ respectivamente)

por tiempos de 0, 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21 y 24 días, observándose que los frutos recolectados entre los 96 a 108 días después de la floración tienen comportamiento óptimo en maduración pos cosecha, tal como se pudo observar en la evaluación de sólidos solubles totales (SST) cuyos valores para tiempos de almacenamiento pos cosecha entre 9 a 15 días correspondieron a 20 y 21 °brix.

ABSTRACT

Physiological maturity and post-harvest ripening rates of banana (*Musa Sp*) variety Gros Michel were evaluated; the experiment began with the marking of plants in the cultivar at the time of the appearance of flowering, followed by harvesting at 60, 70, 80, 84, 87, 90, 93, 96, 99, 102, 105, 108, 111, 114, 117, 120 and 125 days after the appearance of the flowering, evaluation of the physical and physicochemical characteristics of the fruit, post-harvest ripening at room temperature and relative humidity ($21 \pm 1^\circ\text{C}$ and $80 \pm 5\%$ respectively) for times of 0, 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21 and 24 days, observing that the fruits harvested between 96 to 108 days after flowering have optimal maturation after harvest, as observed in the evaluation of total soluble solids (SST) whose values for post-harvest storage times between 9 to 15 days corresponded to 20 and 21 ° brix.