

RESUMEN

Autor [Lizarme Ruiz, G.](#)

Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de corporativo Agronomía](#)

Título **Tratamiento hidrotérmico y uso de plástico extensible en la poscosecha del chile poblano (*Capsicum annuum*)**

Impreso Lima : UNALM, 2015

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	J11. L5 - T	USO EN SALA
Descripción	160 p. : 31 cuadros, 23 gráficos, 58 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Agr)	
Bibliografía	Facultad : Agronomía	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	PLASTICO EXTENSIBLE CHILE POBLANO CAPSICUM ANNUUM INMERSION AGUA EMPAQUETADO FILM (EMPAQUE) TRATAMIENTO HIDROTERMICO REFRIGERACION CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EVALUACION PERU	
Nº estándar	PE2015000607 B / M EUVZ J11	

Este trabajo de investigación tiene como objetivo determinar el efecto del tratamiento hidrotérmico y el uso de film plástico extensible en la vida post-cosecha del chile poblano (*Capsicum annuum*). Se empleó un diseño completamente al azar y mediante un arreglo factorial combinado de los cuatro tratamientos (tratamiento hidrotérmico (con o sin) y tratamiento con uso de film plástico (con o sin), lo cuales se manejó bajo diferentes fechas de evaluación: 15 días de refrigeración, 22 días (15 días de refrigeración + 7 días al medio

ambiente), 29 días de refrigeración y 36 días (29 días de refrigeración + 7 días al medio ambiente). Para llevar a cabo el experimento se realizó el siguiente flujo de operaciones: recolección de los frutos (pintones), transporte, recepción, selección, clasificación, lavado-desinfectado, tratamiento hidrotérmico (inmersión en agua caliente a 55°C por ½ minuto), secado y tratamiento con film plástico extensible. Los resultados obtenidos en pérdida de peso (g) registraron que los tratamientos con uso de film plástico extensible (T1 y T3) presentaron las menores pérdidas de peso en las diferentes fechas de evaluación, en los resultados del contenido de sólidos solubles (%) se presentó incremento a medida que transcurre el tiempo de refrigeración, las evaluaciones de apariencia comercial y grados de deshidratación a los 15 y 29 días de refrigeración a 7- 8°C y HR= 90% obtuvieron los mejores puntajes en comparación con los tratamientos evaluados a los 22 días (15 días de refrigeración + 7 días al medio ambiente) y 36 días (29 días de refrigeración + 7 días al medio ambiente). En función a los resultados obtenidos se destaca que los tratamientos que usaron film plástico extensible (T1 y T3) mostraron efectos favorables estadísticamente significativos para la conservación del chile poblano a los 29 días bajo condiciones de refrigeración a 7-8°C y HR= 90% aplicando el CT/CF; inmersión en agua caliente y uso de film plástico extensible.

ABSTRACT

This research work aims to determine the effect of hydrothermal treatment and the use of stretch plastic film in the post-harvest life of the poblano pepper (*Capsicum annuum*). A completely randomized design was used using a combined factorial arrangement of the four treatments (hydrothermal treatment (with or without) and treatment with the use of plastic film (with or without), which was managed under different evaluation dates: 15 days of refrigeration, 22 days (15 days of refrigeration + 7 days in the environment), 29 days of refrigeration and 36 days (29 days of refrigeration + 7 days in the environment). To carry out the experiment, the following flow of operations: harvesting of the fruits (pintons), transport, reception, selection, classification, washing-disinfection, hydrothermal treatment (immersion in hot water at 55 ° C for ½ minute), drying and treatment with extensible plastic film. weight loss (g) recorded that the treatments with the use of extensible plastic film (T1 and T3) presented the lowest weight losses at the different evaluation dates, in the r Results of the soluble solids content (%) increased as the cooling time elapsed, evaluations of commercial appearance and degrees of dehydration at 15 and 29 days of cooling at 7-8 ° C and RH = 90% obtained the best scores compared to the treatments evaluated at 22 days (15 days of refrigeration + 7 days in the environment) and 36 days (29 days of refrigeration + 7 days in the environment). Based on the results obtained, it is highlighted that the treatments that used extensible plastic film (T1 and T3) showed statistically significant favorable effects for the conservation of Poblano

pepper at 29 days under refrigeration conditions at 7-8 ° C and HR = 90 %
applying the CT / CF; immersion in hot water and use of stretch plastic film.