

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL
DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



**“EFECTO DE LA TEMPERATURA Y DOS
TIPOS DE ENCERADO EN LA VIDA ÚTIL DEL
LIMÓN SUTIL (*citrus aurantifolia*)”**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

AUTORES:

- **Bach. GARGATE DEPAZ, ROBERT**
- **Bach. SÁNCHEZ REGALADO, DIANA CECILIA**

ASESOR:

Ing. ELIZALDE CARRANZA CABALLERO

NUEVO CHIMBOTE – PERÚ

2011

RESUMEN

Los tratamientos fueron organizados en un diseño completamente al azar con arreglo factorial con tres repeticiones. Los factores fueron: las temperaturas de refrigeración (T1= 5°C y T2 = 10°C y T3 = 15°C) y el tipo de recubrimiento (-1: sin cera, 0: Con cera de carnauba y +1: Con cera de abeja).

Las propiedades físico - químicas de calidad fueron evaluadas cada dos días durante quince días. La pérdida de peso fue mayor a 15 °C. La temperatura de 5°C preservó la apariencia, el color y con menor pérdida de peso de las frutas. Los mayores valores de pH y los menores de acidez fueron encontrados a 5°C evaluados con cera de abeja. Durante el proceso de maduración los sólidos solubles totales (°Brix) y la relación SST/Acidez se incrementaron, con los mayores valores a 10°C evaluados con cera de carnauba y sin cera, y la vitamina C disminuyó, con los menores valores a 5 y 10°C recubiertos de cera de abeja. La maduración ocurrió con mayor rapidez en las frutas que fueron tratados sin cera y 15°C; por lo que se recomienda el almacenamiento a 5°C y recubrirlo con cera de abeja, ya que presente menos variación la vida útil postcosecha de la fruta.