

RESUMEN

La investigación tuvo como finalidad evaluar la Estabilidad de Antocianinas Durante el Almacenamiento de Zanahoria Púrpura (*Daucus carota*) de la variedad *Índigo winter*, cosechado del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) – Estación Experimental Agraria Donoso Huaral. En estado de madurez fisiológica, posteriormente se llevó al Laboratorio de Composición y Análisis de Productos Agroindustriales donde se seleccionó, clasificó uniformemente y fueron empacada en grupos de 3; donde dos de ellas eran de Polietileno de Baja Densidad y Polipropileno de Baja Densidad y otra sin empaque; luego fueron almacenadas en 3 diferentes temperaturas; Ambiente, 5° C y 10° C. Por un periodo de almacenamiento de 11 días. Como variable dependiente de estudio se evaluó la Tasa de Conservación de Antocianinas.

Para la evaluación de la investigación, se ha comparado los mejores resultados de las muestras empacadas; siendo la zanahoria púrpura empacada en Bolsa de Polietileno de Baja Densidad y Almacenada a 5° C, la que conservó mejor las Antocianinas (97.03%); En comparación de una que no fue empacada y almacena a Temperatura Ambiente, se obtuvo un conservación del 94.03%.