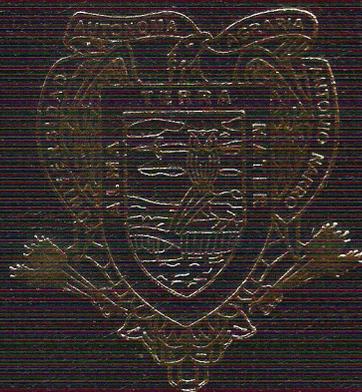


UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA
ANTONIO NARRO
DIVISION DE AGRONOMIA



Uso de Ceras y Extracto de Tomillo como
Recubrimiento en la Vida de Postcosecha en
Calabacita 'Zucchini' (Cucurbita pepo L.)

Por:

MIGUEL ANGEL LOPEZ MORALES

Tesis

Presentada como requisito parcial
para obtener el título de:

Ingeniero Agrónomo en Horticultura

Saltillo, Coahuila, México
Diciembre de 2012

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

DIVISIÓN DE AGRONOMÍA

DEPARTAMENTO DE HORTICULTURA

Uso de Ceras y Extracto de Tomillo como Recubrimiento en la Vida de Postcosecha en Calabacita 'Zucchini' (*Cucurbita pepo* L.)

Por:

MIGUEL ÁNGEL LÓPEZ MORALES

Tesis

Presentada como requisito parcial para obtener el título de:

INGENIERO AGRÓNOMO EN HORTICULTURA

Aprobada

Dra. Fabiola Aureoles Rodríguez
Asesor Principal

Dr. Víctor Manuel Reyes Salas
Coasesor

MC. Alfonso Rojas Duarte
Coasesor

Dr. Leobardo Bañuelos Herrera
Coordinador de la División de Agronomía

Coordinación
División de Agronomía
Saltillo, Coahuila, México

Diciembre de 2012

RESUMEN

La calabacita 'Zucchini' pertenece a la familia de las cucurbitáceas y es de gran importancia no solo por la superficie sembrada sino también por su alta redituabilidad, fácil manejo y gran demanda de mano de obra. Pero no obstante esta tiende a sufrir grandes daños durante su poscosecha ya sea por su corta vida de anaquel, por daños de microorganismos, daño mecánico y por lo mismo creando vías de entrada para los patógenos.

Uno de los objetivos primordiales que busca la poscosecha en tanto como frutas y hortalizas es disminuir las pérdidas que existen entre la cosecha y el consumo, y esto lo pretende lograr utilizando varios métodos entre ellos, el encerado de frutas y hortalizas.

Por lo que la presente investigación se basó en la aplicación de cera de candelilla y carnauba en concentraciones de 1, 2, y 3 g de cera, con extracto de tomillo en concentraciones de 0.5ml y 10 ml, más un testigo, en calabacita 'Zucchini' (*Cucúrbita pepo* L).

Evaluando diferentes parámetros que aseguran su calidad como determinación de pérdida de peso, firmeza, color y vida de anaquel, mediante un diseño completamente al azar, utilizando el programa estadístico SAS.

Después de realizado el experimento se obtuvo que la aplicación de la cera de candelilla y carnauba mas el extracto de tomillo en frutos de calabacita 'Zucchini' afectaron de forma significativa su poscosecha ya que prolongan su vida útil y calidad. Por tanto las ceras comestibles y los extractos vegetales pueden ser una alternativa en el manejo de la poscosecha ya que no presentan efectos tóxicos al fruto, al consumidor y al medio ambiente.

Palabras clave: Calabacita, Poscosecha, Ceras, Extractos, Candelilla, Carnauba, Tomillo.