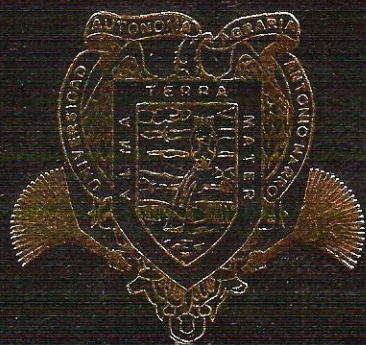


UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA
"ANTONIO NARRO"

DIVISION DE AGRONOMIA



EFFECTO DE LA APLICACION DE TRES TIPOS DE CERAS
COMESTIBLES COMO RECUBRIMIENTO EN LA
CALABACITA ZUCCHINI (*Cucurbita pepo* L.)

Por:

JORGE LUIS PEREYRA COUTIÑO

TESIS

Presentada como Requisito Parcial para
Obtener el Título de:

INGENIERO AGRONOMO EN HORTICULTURA

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México

Diciembre del 2010

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

DIVISIÓN DE AGRONOMÍA

EFFECTO DE LA APLICACIÓN DE TRES TIPOS DE CERAS
COMESTIBLES COMO RECUBRIMIENTO EN LA CALABACITA
ZUCCHINI (*Cucurbita pepo* L.)

TESIS

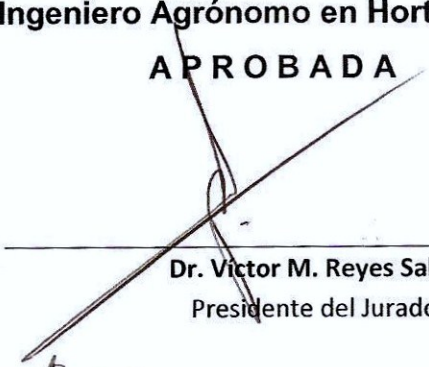
PRESENTADA POR:

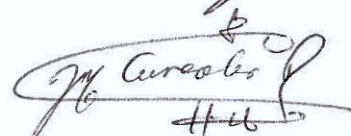
JORGE LUIS PEREYRA COUTIÑO


Que se Somete a Consideración del H. Jurado Examinador como
Requisito Parcial Para Obtener el Título de:

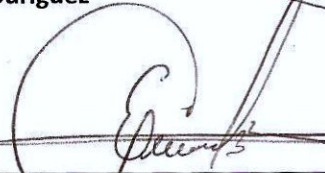
Ingeniero Agrónomo en Horticultura

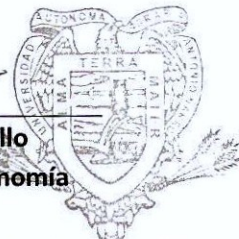
A P R O B A D A


Dr. Victor M. Reyes Salas
Presidente del Jurado


Dra. Fabiola Aureoles Rodríguez
1er. Vocal


Ing. Gerardo Rodríguez Galindo
2do. Vocal


Dr. Mario Ernesto Vázquez Badillo
Coordinador de la División de Agronomía



Buenavista, Saltillo, Coahuila, México, 2010
División de Agronomía

RESUMEN

De acuerdo a la información obtenida sobre la necesidad de conservar por mayor tiempo la calabacita zucchini y reducir las pérdidas en la fase de postcosecha de este fruto y de las hortalizas en general, las cuales son ocasionadas principalmente por cambios fisiológicos y por los daños físicos que aceleran el proceso natural de deterioro. Por lo que la presente investigación realizada en la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro en el laboratorio de postcosecha del departamento de horticultura, tuvo como objetivo evaluar la aplicación de ceras orgánicas (carnauba, abeja y candelilla), con la finalidad de incrementar la vida en postcosecha de la calabacita zucchini, Estas ceras naturales aplicadas a los frutos como recubrimiento en diferentes concentraciones de 25, 50, y 100%, bajo un diseño completamente al azar teniendo 9 tratamientos con 5 repeticiones y un testigo absoluto el cual no se le aplico ningún tipo de cera.

Las variables evaluadas fueron peso fresco y firmeza del fruto donde se observó que tratamiento con cera de abeja presento mayores diferencias en comparación al tratamiento testigo por lo que los resultados obtenidos mostraron que las ceras naturales se comportaron de forma similar a las ceras sintéticas dando una ligera protección ante la pérdida de agua, controlando la respiración y transpiración manteniendo a si la calidad del fruto.

Palabras claves: Calabacita, Ceras Comestibles, Recubrimiento, postcosecha.