

CARACTERIZACION POSCOSECHA DE GUAYABAS (*Psidium guayaba*) PARA USO INDUSTRIAL EN PACAYITAS DE TURRIALBA

Francisco Marín y José J. Rodríguez

Consejo Nacional de Producción, Área Poscosecha, POB 2205-1000, COSTA RICA, E-mail: poscosecha@cnp.go.cr; fmarin@cnp.go.cr

La guayaba se considera un fruto de alto valor nutritivo tomando en cuenta su alto contenido de vitamina C (2 % p/p como ácido ascórbico). Su uso en Costa Rica se encuentra limitado a la fabricación de jaleas, pese a que existe tecnología de producción y variadas formas de industrialización en otras latitudes.

El presente trabajo pretendió analizar los sistemas de manejo y caracterizar el producto comercial en cuanto a su integridad, daño y defectos y cualidades, en aras de apoyar un proyecto del Consejo Nacional de Producción en El Progreso, localidad de Pacayitas, Turrialba (Prov. Cartago).

Se efectuaron inspecciones de campo en varias fincas sobre el sistema de trabajo y se evaluó el producto recolectado en cuanto a algunas características físicas y fisiológicas. El proceso de recolección consiste en levantar los frutos que han caído de los árboles (a veces 8 m), y colocarlos en baldes plásticos, sacos de polipropileno, cajas de madera y otros recipientes, colocándolos en el suelo cerca de las calles. Posteriormente son vaciados en estañones plásticos en los vehículos recolectores.

La forma del fruto puede considerarse un elipsoide de revolución alargado, con tendencia a la redondez, con valores promedio para dimensiones de 54 x 57 mm, masa de 75,10 ± 30,92 g y volumen de 77,10 ± 35,38 ml. El ancho promedio de pulpa fue de 7,1 ± 1,7 mm. El color de la pulpa varió en los frutos de los seis lotes; el 50 % fue rosado intenso, que es preferido por los compradores.

Los sólidos solubles totales oscilaron en promedio alrededor de 8,41 ± 2,09 °Brix. Los frutos presentaron mucho ensuavizamiento al tacto debido a impactos contra el suelo, producto de la caída desde los árboles, lo que además ocasiona heridas de variada magnitud. La media de tolerancia a penetración fue 1,71 ± 1,63 N.

La masa perdida se calculó en 3,64 %, producto del derrame de líquidos a través de heridas y reventaduras ocasionadas por impactos o compresiones.

Los daños presentes en frutos se agruparon en cuatro tipos: a) daño físico caracterizado por rozaduras, heridas y cicatrices, b) enfermedades causadas por varios géneros (*Pestalotia*, *Dothiorella*, etc.), c) daños directos e indirectos por insectos y d) daño fisiológico, quema de sol, reventaduras y otros).

Se desestiman daños o defectos que no representan impacto debido al uso industrial, aunque al parecer los compradores ya se encuentran solicitando fruta con mayor integridad física.

PALABRAS CLAVES: guayaba, poscosecha, calidad