

**Evaluación poscosecha y caracterización físico/química de frutos de árboles promisorios de Rambután (*Nephelium lappaceum*) de la región Brunca de Costa Rica.** D. Saborío (1), M Castro (1), A. Montero (2) e I. Calvo (1)

(1) INTA, (2) MAG.

**Palabras clave:** poscosecha, *Nephelium lappaceum*, rambután

El Rambután (*Nephelium lappaceum*) es una fruta de origen tropical que ha tenido gran importancia económica en nuestro país en los últimos años por su opción a ser exportada. Este cultivo se encuentra concentrado en la zona sur del país, sin embargo, existe una gran variabilidad de materiales que presentan frutos de diferentes características, que significa un problema de calidad, basada en su tamaño, firmeza, forma, facilidad de desprendimiento de la pulpa, color de pulpa, sabor, tamaño de la semilla, etc. El objetivo general de esta investigación fue evaluar las características físico/químicas de materiales promisorios de Rambután de la zona sur del país para su caracterización, y poder propagar aquellos con características deseables. Las evaluaciones se realizaron en tres localidades de la zona sur del país: Ciudad Neily, Río Claro y San Isidro de Pérez Zeledón, durante los años 2004 y 2005. Las variables evaluadas fueron: color del fruto y espiretes, peso de fruto, cáscara, semilla y pulpa, facilidad de desprendimiento de la pulpa, diámetro y altura, pH, acidez titulable, grados brix. Se evaluaron 30 frutos por árbol que presentaron características externas de apariencia deseables, las evaluaciones se realizaron en las instalaciones del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y el Laboratorio de Tecnología Poscosecha de la Universidad de Costa Rica. A continuación se presentan un resumen de las principales características evaluadas para el año 2004.

Variable	Media	Mín	Máx
Peso fruto (g)	40,42	25,70	64,30
Peso pulpa (g)	16,96	3,80	29,00
Peso cáscara (g)	20,38	10,00	39,00
Peso semilla (g)	3,20	0,00	19,00
Diámetro (mm)	39,67	24,90	56,60
Altura (mm)	50,76	38,00	69,80
Brix (%)	17,11	9,0	22,5
pH	4,13	3,00	5,60
% Acidez	0,44	0,10	1,20