



## **CAMBIO EN LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS EN TOMATE DE ÁRBOL (*Solanum betaceum*) DURANTE SU ALMACENAMIENTO POSCOSECHA A 5 °C**

Elia Nora Aquino-Bolaños<sup>1</sup>, Arelly Capitrán Carabarán<sup>2</sup>, José Luis Chávez-Servia<sup>3</sup>, Vicente Velásquez Melgarejo<sup>4</sup>, Araceli Vera-Guzmán<sup>3</sup>, Rubí Viveros Contreras<sup>1</sup> y Iñigo Verdalet Guzmán<sup>2</sup>

1 Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 2 Posgrado en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 3 CIIDIR-OAXACA, INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL, 4 Instituto de Ciencias Básicas. nora.aquino.b@gmail.com

El tomate de árbol (*Solanum betaceum*) es un fruto subtropical conocido también como tamarillo o berenjenilla, se produce comercialmente en Nueva Zelanda, Colombia y Ecuador. Sin embargo, en México se produce únicamente de manera silvestre en Puebla y Veracruz y se consume sólo localmente. El objetivo de la presente investigación fue evaluar los cambios en los parámetros fisicoquímicos en pulpa y musilago gelatinoso (MG) durante 42 días a 5 °C y atmósferas modificadas de empaque AM1 y AM2, y aire como control. El contenido de sólidos solubles totales, independientemente del tiempo de almacenamiento, fue mayor en los frutos control en el MG y pulpa (10.2 y 8.4 °Brix, respectivamente). Durante el almacenamiento, este parámetro incrementó en la pulpa, y en el MG, se observó el mayor valor en el día 28 (10.1 °Brix). El pH también incrementó durante el almacenamiento un 10.8% en MG y 3.6% en pulpa. La acidez titulable, en MG se registró la mayor concentración al día 14 (1.70 g ác. cítrico/ 100 g tf), siendo el tratamiento AM2 quien mostró el mayor contenido; mientras que en pulpa, al día 28 se presentó la mayor concentración (1.98 g ác. cítrico/ 100 g tf), y fue el control quien mostró el mayor valor. Respecto a los parámetros de color, se presentaron los valores mayores en el día 28 y no hubo diferencias entre los tratamientos para la luminosidad y ángulo de matiz (h°). El almacenamiento en refrigeración y aire mostro sólo ligeros cambios en las características fisicoquímicas de los frutos de tomate de árbol hasta por 42 días.