



ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE DOS GERMOPASMAS: L-10 A-7 Y L-13 A-10, DE FRUTO DE GUAYABO (*Psidium guajava*) PROVENIENTES DEL INIFAP, AGUASCALIENTES.

Edgar Adrián Duarte Banda¹, María de Jesús Juárez Ayala¹, Consuelo de Jesús Cortés Penagos¹, Berenice Yahuaca Juárez¹ y José Saúl Padilla Ramírez²

1 Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2 INIFAP- campo experimental pabellón. .
adrian.17.duarte.08@hotmail.com

La evaluación de las características físicoquímicas en los frutos de guayabo tiene importancia sobre el manejo post-cosecha por su alto contenido de nutrientes. la calidad de los frutos va a depender de las necesidades del producto a comercializar y algunos otros factores que resaltarán la importancia de los análisis. El estudio se realizó con dos germoplasmas de fruto de guayabo (*Psidium guajava*): L-10 A-7 y L-13 A-10, el análisis físicoquímico se realizó con las siguientes determinaciones: peso, color, diámetro, textura, pH, sólidos solubles totales y acidez titulable; las clasificaciones de categoría, tipo y calibre se efectuaron bajo los lineamientos del CODEX-STAN-215-1999. Los resultados físicoquímicos para L-10 A-7 fueron: peso (77.47 +/- 25.91 g), diámetro (ecuatorial: 5.31 +/- 0.7 cm, longitudinal: 4.8 +/- 0.64 cm), textura (32.27 +/- 10.35 N), color (tono crhoma: 21.99 +/- 4.16, ángulo Hue°: 46.88 +/- 21.27), pH (4.44 +/- 0.03), SST (13.13 +/- 0.02 °Brix), acidez titulable (0.12 % ácido cítrico) y L-13 A-10: peso (30.97 +/- 7.61 g), diámetro (ecuatorial: 4 +/- 0.35 cm, longitudinal: 4.85 +/- 0.82 cm), textura (18.4 +/- 15.4 N), color (tono crhoma: 23.10 +/- 2.16, ángulo Hue°: 87.36 +/- 14.91), pH (4.30 +/- 0.03), SST (13.20 +/- 0.20 °Brix), acidez titulable (0.14 +/- 0.002 % ácido cítrico); las clasificaciones para L-10 A-7 fueron: categoría (57.4 % I, 47.85 % II) tipo (media china), calibre por peso (7), calibre por tamaño (7); para L-13 A-10: categoría (55.38 % I, 47.61 % II), tipo (media china), calibre por peso (5), calibre por tamaño (4). Los germoplasmas evaluados presentan diferencias en distintos parámetros pero cumplen con las condiciones mínimas requeridas por la NMX-FF-040-2002 para el consumo humano y la elaboración de diferentes productos comerciales.