



## USO DE DIFERENTES PELÍCULAS DE EMPAQUE PARA CONSERVAR LA CALIDAD POSCOSECHA DE LA FLOR DE CALABAZA (*Cucurbita máxima*)

Elia Nora Aquino-Bolaños<sup>1</sup>, Quetzabel Moreno Mayorga<sup>2</sup>, Arelly Capistran Carabarán<sup>2</sup>, Rubén Corona Velázquez<sup>2</sup>, Vicente Velásquez Melgarejo<sup>3</sup> y José Luis Chávez Servia<sup>4</sup>

1 Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, 2 0, 3 Universidad Veracruzana/Instituto de Ciencias Básicas, 4 CIIDIR-Oaxaca, Instituto Politécnico Nacional . nora.aquino.b@gmail.com

En México, la flor de calabaza es altamente empleada en la elaboración de platillos tradicionales y algunas recetas sofisticadas. Pero su corta vida de anaquel (un día a temperatura ambiente) representa un problema para su comercialización, lo que limita su adquisición únicamente en mercados locales. En el presente trabajo se estudiaron los cambios en su composición química y calidad subjetiva de la flor de calabaza (*Cucurbita pepo*) durante 12 días de almacenamiento poscosecha a 5 °C en una atmósfera modificada de empaque (AME; 5% O<sub>2</sub>, 10% CO<sub>2</sub> y N<sub>2</sub> como balance) con cuatro diferentes películas plásticas hechas de Polipropileno Biaxialmente Orientado (PBO), Poliamida/Poliestireno (PA/PS), Poliamida (PA) y laminado de Polietileno tereftalato/Polietileno (PET/PE). El contenido de azúcares totales (inicial = 7.22 mg·g<sup>-1</sup>) disminuyó durante el almacenamiento, en mayor proporción en PET/PE y PA que perdió casi el 60% después de seis días. PET/PE y PA/PS mostraron un sustancial decremento de ácido ascórbico (inicial 0.18 mg·g<sup>-1</sup>) perdiendo alrededor del 70% en el día 8, PBO y PA también disminuyeron sus niveles pero en menor proporción. En el día 3, el pH incrementó de 4.2 a 6.3 unidades, en todos los tratamientos. La presencia de zonas acuosas y la pérdida de turgencia fueron las principales causas de la pérdida de calidad subjetiva. El uso de la película de PBO extendió la vida de anaquel de las flores de calabaza hasta por 12 días. Durante su almacenamiento poscosecha, las flores de calabaza experimentaron profundos cambios en su composición química y calidad subjetiva, confirmando su alta perecibilidad. No obstante, el uso de la atmósfera modificada de empaque y la película PBO retardaron notablemente la pérdida de la calidad poscosecha de la flor de calabaza manteniendo su condición de comercializable hasta por doce días.