**Almacenamiento postcosecha del fruto de guanábana**

1Fonseca-Hernández, P.A., 2\*Balois-Morales, R., 1Hernández-Guerrero, S.E.

1 Posgrado en Ciencias Biológico Agropecuarias. Universidad Autónoma de Nayarit.

Unidad Académica de Agricultura. Carretera Tepic-Compostela km. 9. C.P. 63780. Xalisco, Nayarit.

2 Unidad de Tecnología de Alimentos, Universidad Autónoma de Nayarit.

Secretaria de Investigación y Posgrado. Avenida de la Cultura SN, colonia Centro. Tepic, Nayarit. C.P. 63000.

Correo electrónico: balois\_uanayar@hotmail.com (\*autor para correspondencia)

RESUMEN

En Nayarit se producen 14,357.52 ton anuales de guanábana (*Annona muricata* L.) siendo la entidad con mayor producción a nivel nacional. Los frutos de guanábana son altamente perecederos, siendo uno de los principales problemas del manejo postcosecha, acortando su vida de anaquel. Existen escasas investigaciones sobre el manejo poscosecha del fruto de guanábana, específicamente en Nayarit; por lo que el objetivo de esta investigación es evaluar recubrimientos naturales (quitosano, pectina y almidón) aplicados en los frutos de guanábana durante su almacenamiento postcosecha a dos temperaturas. Se cosecharon frutos (madurez fisiológica) del municipio de Compostela, fueron trasladados a la Unidad de Tecnología de Alimentos de la Universidad Autónoma de Nayarit; éstos se seleccionaron descartando aquellos con daños mecánicos, físicos y fitopatológicos. Los frutos fueron recubiertos (por inmersión) con quitosano (1%), almidón y pectina (2%) y un tratamiento testigo, almacenados a 15 y 25 ± 2 °C por un periodo de diez días. Se evalúo pérdida de peso (%), firmeza (N), color (L\* C\* H), sólidos solubles totales (°Brix), acidez titulable(%). Los datos obtenidos se analizaron mediante el paquete estadístico SAS 9.0 realizando ANOVA (α=0.05) con prueba de Tukey. Como avance de los resultados, los frutos de guanábana, almacenados a 15 °C (4 d) y 15+25 °C (2 d) con recubrimiento de quitosano y almidón presentaron menor pérdida de peso; los frutos recubiertos con quitosano mostraron una mayor firmeza, seguido por el almidón y pectina, los que fueron recubiertos con quitosano tuvieron bajo contenido de sólidos solubles totales y acidez titulable.

Palabras clave: polisacáridos, recubrimiento, vida de anaquel, refrigeración