

ESTUDIO DE LA CALIDAD DEL FRUTO DE LA FRESA EN POSTCOSECHA

Ana M^a Contioso Rodríguez

Universidad de Huelva

Diciembre 2010

Con este trabajo además de obtener una serie de resultados y conclusiones, se pretendió que el autor del mismo, se acercase de una manera práctica al mundo laboral. En este caso al mundo de la investigación y al de una empresa en sus comienzos.

Resumiendo de una forma corta el contenido de la memoria se puede decir que, consistió en el estudio de la variación que se produce en la calidad de la fresa una vez que ha sido recolectada, es decir, en postcosecha.

Para ello se usaron tres variedades distintas de fresas cultivadas en la provincia de Huelva y fueron sometidas a una serie de análisis que permitieran ver los cambios producidos en los parámetros usados para dicho estudio. Las variedades de fresa usadas fueron camarrosa, candonga y fuentepiña y los parámetros antocianos, compuestos fenólicos totales, carbohidratos, proteínas y capacidad antioxidante con dpph.

Haciendo referencia a unas de las conclusiones del proyecto, se puede decir que la variedad candonga es la variedad más equilibrada tanto en fresco como 5 días después de su recolección, aunque es la variedad camarrosa la más comercializada debido a su tamaño y color.