



## RESUMEN

El estudio de alternativas para la producción sana y segura de alimentos promueve la reducción del uso de fertilizantes, pesticidas químicos y otras sustancias tóxicas que provocan daños a la salud humana y al medio ambiente. El empleo de los aceites esenciales en este trabajo tiene como base su acción fungicida y su uso experimental se centra en los productos de IV gama. El objetivo de este estudio es determinar el efecto que tiene el eugenol como regulador en la conservación de frutos de pepino y tomate. En este ensayo los frutos se envasaron en tarrinas de plástico de 2 litros de capacidad, se añadieron dosis de 40µl y 60µl de eugenol por tarrina, conservándolas a temperatura ambiente para simular las condiciones de comercialización, periódicamente fueron evaluados diferentes indicadores que determinan su calidad para la comercialización y el consumo. Se halló una reducción de la tasa respiratoria en los frutos de pepino tratados junto a un mayor mantenimiento de la clorofila, esto puede suponer un mantenimiento de la calidad. La aplicación de eugenol no presentó efectos contra Botrytis en los frutos, una vez evaluados los 8 días de conservación, por tanto, su empleo estará limitado en aquellos frutos con presencia de infecciones por este patógeno. En los frutos de tomate los indicadores estuvieron sujetos a la característica de larga vida de esta variedad, por consiguiente, el empleo de estos tratamientos no tiene una gran aplicación práctica.