

## **RESUMEN**

La presente investigación se realizó en la parroquia Luz de América en los laboratorios de la Universidad de Las Fuerzas Armadas-ESPE extensión Santo Domingo de los Tsáchilas, el trabajo de campo consistió en recolectar borojo de la zona para someter a un estudio conservación en poscosecha evaluando el tiempo de vida útil considerando las características fisicoquímicas de la fruta. Para ello se emplearon dos factores de estudio A. Ambiente de conservación (con refrigeración y sin refrigeración), y factor B. recubrimiento (parafina, polímero de almidón y plástico). Los resultados obtenidos fueron similares a las investigaciones realizadas por distintos investigadores en condiciones similares obteniendo valores en torno a: 10,83 °Brix, pH: 3,23 y acidez de 0,006, el borojo es una fruta ligeramente acida con bajos niveles de solidos solubles. El contenido de humedad: 68,10 concuerda con el estudio de (Díaz et al, 2012) 69%, el contenido de ceniza: 2,77 y un nivel bajo de proteína: 1,94 por lo que no se considera un fruto con un suplemento de valor proteico en la dieta diaria, su contenido en fibra fue de 12,41 y el contenido en grasa de 1,39. Para estas variable no existió diferencia significativa en el porcentaje de humedad, °Brix y grasa, el tratamiento que arrojó mejores resultados en la interacción fueron los sometidos a refrigeración más el recubrimiento de parafina. La evaluación de conservación se la realizo por 60 días y se e logró conservar la fruta con parafina 60 días, plástico más inmersión 50 días y con polímero de almidón 37 días.

### **PALABRAS CLAVE**

- **BOROJO**
- **RECUBRIMIETO**
- **FISICOQUIMICO**
- **POSCOSECHA**
- **TEMPERATURA**

## **ABSTRACT**

The present investigation was carried out in the Luz de América parish in the laboratories of the University of the Armed Forces-ESPE Santo Domingo de los Tsáchilas extension, the field work consisted in collecting borojo from the zone to submit a post-harvest conservation study evaluating the shelf life considering the physicochemical characteristics of the fruit. For this, two study factors were used A. Conservation environment (with refrigeration and without refrigeration), and factor B. coating (paraffin, starch polymer and plastic). The results obtained were similar to the researches carried out by different researchers in similar conditions obtaining values around: 10.83 ° Brix, pH: 3.23 and acidity of 0.006, these results show that borojo is a slightly acidic fruit with low levels of soluble solids. The moisture content: 68.10 agrees with the study of (Díaz et al, 2012) 69%, the ash content: 2.77 and a low level of protein: 1.94, so it is not considered a fruit with a supplement of protein value in the daily diet, its fiber content was 12.41 and the fat content of 1.39. For these variable there was no significant difference in the percentage of humidity, ° Brix and fat, the treatment that gave the best results in the interaction were those subjected to cooling plus the paraffin coating. The conservation evaluation was carried out for 60 days and it was possible to preserve the fruit with paraffin 60 days, plastic plus immersion 50 days and starch polymer 37 days.

## **KEYWORDS**

- **BOROJO**
- **RECOVERY**
- **PHYSICOCHEMICAL**
- **POSSIBLE**
- **TEMPERATURE**