

Resumen

Los hongos ostra (*Pleurotus ostreatus*) tienen un gran potencial como alimento funcional ya que tienen proteínas de alta calidad y principios activos medicinales. Su comercialización ha ido en aumento en los últimos años en el Ecuador debido a estas propiedades. La conservación de los hongos ostra en fresco presenta un gran inconveniente debido a su corto tiempo de vida útil. Por ende, el presente estudio busca un tratamiento poscosecha efectivo que aumente el tiempo de vida útil en refrigeración de los hongos ostra. Para esto, se aplicó tres tratamientos con distintas dosis de UV-C, 0,225 KJ/m², 0,45 KJ/m² y 0,90 KJ/m² y se realizó tres réplicas de cada uno. Se utilizó un control al que no se le aplicó ningún tratamiento. Se evaluó como parámetros la firmeza al tacto, porcentaje de pérdida de peso, activación micelial, pardeamiento visual y olor. Se evaluó las muestras por 18 días cada 3 días en almacenamiento refrigerado. Se observó cambios a partir del día 6 en el control y a partir del día 12 en las muestras con tratamiento. La dosis que dio mejores resultados para los parámetros evaluados fue la de 0,225 KJ/m² y logró aumentar el tiempo de vida útil de los hongos hasta 5 días extra con respecto al control.

PALABRAS CLAVE:

- **HONGOS OSTRA**
- **POSCOSECHA**
- **RADIACIÓN UV-C**

Abstract

Oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) have great potential as a functional food, they have high-quality proteins and active medicinal ingredients. Its commercialization has been increasing in recent years in Ecuador due to these properties. The conservation of fresh oyster mushrooms has a great inconvenience because of their short shelf life. Therefore, the present study look for an effective postharvest treatment that increases the shelf life of oyster mushrooms in refrigeration. For this, three treatments were applied with different doses of UV-C, 0.225 KJ/m², 0.45 KJ/m² and 0.90 KJ/m² and three replications of each were made. A control sample was used without any treatment. The parameters that were evaluated are firmness to touch, percentage of weight loss, mycelial activation, visual browning and odor. The samples were evaluated for 18 days every 3 days in refrigerated storage. Changes were observed from day 6 in the control and from day 12 in the treated samples. The best results were gotten with the doses 0.225 KJ / m² and it increase the useful life of the mushrooms up to 5 extra days compared to the control.

KEYWORDS:

- **OYSTER MUSHROOMS**
- **POSTHARVEST**
- **UV-C RADIATION.**