

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO
SÁNCHEZ CARRIÓN**
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS E INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA



**EVALUACIÓN DE DIEZ ECOTIPOS DE LÚCUMA
(*Pouteria lúcuma R.P*) EN LA COSTA CENTRAL DEL
PERÚ**

TESIS

**PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
INGENIERO AGRÓNOMO**

PRESENTADO POR:

BACHILLER: MEDINA ALEJOS, WILMER OMAR

ASESORA:

Mg.Sc. FELLES LEANDRO, DORI UDULIA

HUACHO – PERU

2011

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó en: El Fundo "La Era", ubicada en Huamilachi Bajo, Distrito de Sayán, Provincia de Huaura, Departamento de Lima a 600 m.s.n.m. (Fundo Convencional) y en el Fundo Huaquina-Vivero Topará, ubicada en la Quebrada de Topará, Distrito de Chíncha, Provincia de Chíncha, Departamento de Ica a 400 m.s.n.m. (Fundo Orgánico).

Los objetivos del estudio fueron: a) Evaluar ecotipos de lúcuma en postcosecha con la norma técnica peruana y determinar sus características más notables de cada ecotipo, bajo condiciones de la costa central del Perú, b) Seleccionar los ecotipos con mayor duración post-cosecha y c) Identificar cada ecotipo de acuerdo a la Norma Técnica Peruana tanto para su uso como fruta fresca como para su uso industrial.

El diseño utilizado fue el Diseño de Bloques Completamente al Azar (DBCA), con 5 tratamientos y con tres bloques, para cada localidad los tratamientos fueron 5 ecotipos de lúcuma: Un amarillo, Rojo amarillo, Verde negro, Adrianzen3 y Dos marrón, para la Localidad Chíncha-Quebrada de Topará; S.M.A.E₁, S.M.A.E₂, S.M.A.E₃, S.M.A.E₄ y S.M.A.E₅, para la Localidad de Sayán-Huamilanchi Bajo. Se realizó el análisis de varianza y la prueba de comparación de Tukey al 5%.

Según los resultados obtenidos para la Localidad de Chíncha - Quebrada de Topará se obtuvieron mayor peso de fruto en los ecotipos Adrianzen3, Verde negro con 340.8 y 290.7g; mayor porcentaje de pulpa, los ecotipos Adrianzen3 y Un amarillo con 72.2 y 71.4% y los que sobresalieron con los mejores rendimientos fueron Rojo amarillo y Un amarillo con 30.22 y 28.89t/ha. Mostraron mayor duración de postcosecha en perecibilidad, los ecotipos Un amarillo y Adrianzen3 con 8.5 y 7.7días; en retentividad de fruto en árbol, los ecotipos Verde negro y Rojo amarillo con 50.6 y 47.3días. De acuerdo a las Normas Técnicas Peruanas para Lúcuma en consumo fresco se clasifico como Categoría "I" a los ecotipos Un amarillo, Rojo amarillo y Dos marrón; para Lúcuma fresca para la industrialización en Lúcuma Congelada se clasifico como Categoría "II" a los ecotipos Un amarillo, Verde negro y Adrianzen3. De acuerdo a una evaluación degustativa, se clasifico los ecotipos que satisficieran el paladar a Dos marrón, Un amarillo y Rojo amarillo; y para la industria son los ecotipos Adrianzen3, Un amarillo y Verde negro debido a su alto porcentaje de pulpa.

Según los resultados obtenidos para la Localidad de Sayán - Huamilanchi Bajo se obtuvieron mayor peso de fruto en los ecotipos S.M.A.E₄ y S.M.A.E₁ con 388.4 y 364.3g; mayor porcentaje de pulpa, los ecotipos S.M.A.E₁ y S.M.A.E₂ con 76.5 y 74.8% y los que sobresalieron con los mejores rendimientos fueron los ecotipos S.M.A.E₄ y S.M.A.E₂ con 18.8 y 16.1t/ha. Mostraron mayor duración de postcosecha en perecibilidad, los ecotipos S.M.A.E₁ y S.M.A.E₄ con 10.3 y 8.7días; en retentividad de fruto en árbol, los ecotipos S.M.A.E₅ y S.M.A.E₂ con 61.9 y 57.5días. De acuerdo a las Normas Técnicas Peruanas para Lúcuma en consumo fresco se clasifico como Categoría "EXTRA" a los ecotipos S.M.A.E₂, S.M.A.E₃ y S.M.A.E₄; para Lúcuma fresca para la industrialización en Lúcuma Congelada se clasifico como Categoría "I" el ecotipo S.M.A.E₂ S.M.A.E₄. De acuerdo a una evaluación degustativa, se clasifico los ecotipos que satisficieran el paladar a S.M.A.E₁, S.M.A.E₂ y S.M.A.E₅; y para la industria son los ecotipos S.M.A.E₁, S.M.A.E₂ y S.M.A.E₄ debido a su alto porcentaje de pulpa.

Palabras claves: Ecotipos, perecibilidad, retentividad, solidos solubles, lúcuma congelada.