

Cuadro 5. Matriz Comparativa

PRUEBA	LULO
INDICE DE MADUREZ (IM)	<p>Los productos comercializados por el supermercado CARREFOUR difieren de los ofrecidos por las fincas (Figura 21), esto probablemente se debe a que los frutos han sido incorrectamente manipulados , magullados, golpeados; en muchas ocasiones hay producto sobremaduro, con lo cual se aceleran los procesos fisiológicos de maduración que afecta la calidad del mismo.</p>
pH	<p>Los productos no muestran diferencias entre los tratamientos, es decir, el pH tiene un comportamiento similar en el fruto analizado de las fincas y el de CARREFOUR con valores de pH entre 3,15 y 3,36 (Figura 22).</p>
FIRMEZA (N)	<p>La firmeza de los productos comercializados por la asociación COOPAL difiere de la del producto comercializado por el supermercado CARREFOUR, encontrando en este último un valor bajo en firmeza de 3,04 (Figura 23), lo que permite deducir que posiblemente el producto no ha sido manejado correctamente en procesos pos cosecha, empaque, embalaje, transporte, recepción, etc.</p> <p>El tratamiento que mejor comportamiento tiene es T2 con valor de 7.17 N, para el producto de la finca Ana María, el cual se acerca más al reportado en la literatura mencionada anteriormente, donde se menciona que debe acercarse a 13 N.</p>

PRODUCTOS

PIÑA	AGUACATE
<p>Los productos comercializados por CARREFOUR difieren de los de las fincas analizadas, con valores por debajo del valor mínimo aceptado por Redondo y Varón (1993), quienes afirman que un contenido mínimo de sólidos solubles ($^{\circ}\text{Bx}$) de 12 y una acidez máxima de 1 % de ácido cítrico, aseguran un valor mínimo aceptable a los consumidores. Estos valores se ubican dentro de los rangos normales, que oscilan entre 11 y 18 $^{\circ}\text{Bx}$ y 0,5 y 1,6 % del ácido predominante, sugiriendo que el fruto posee un sabor dulce con un matiz de acidez ideal, altamente aceptado y consumido por la población en general, mientras que la piña de CARREFOUR presenta un valor para IM de 10,62 (Figura 24), lo que indica que la relación de composición de sólidos solubles y acidez titulable está por debajo del rango reportado en la literatura que debe estar entre 11.2 y 22 en IM. Los resultados de las fincas están dentro del rango, siendo el mejor tratamiento el T3 de la finca El Arado que arroja un valor de IM de 19,45.</p>	<p>En aguacate no es posible reanalizar el índice de madurez IM por que durante la maduración se encuentra que los grados de madurez se aumentan y los grados brix disminuyen. En la literatura el incremento de aceites va acorde a la importancia de los azúcares C7 (manuheptulosa) y la importancia de los azúcares de respiración asociados con la firmeza (Liu et al., 1999; citado por Santiz).</p>
<p>Los resultados arrojados tienen un comportamiento diferente en los 4 tratamientos (Figura 25). Según la literatura el pH muestra una tendencia de decrecimiento en el proceso de maduración de los frutos con valores entre 3,7 y 5,1; mientras que los valores de acidez titulable aumentan por la concentración de ácidos, el pH disminuye; los valores arrojados en este estudio están entre valores de pH 2.8 y 4.2. Se puede observar que el tratamiento que mejor se comporta en este estudio es el T1 con valor de 3.73 en la finca La Arauquita seguido del tratamiento T2 con valor de 4.20 en la finca La Candelaria.</p>	<p>Los productos comercializados por CARREFOUR difieren de los de la asociación FEPAC, los valores de firmeza por debajo de los datos arrojados por FEPAC con un valor de 6, mencionada anteriormente respecto a aguacate hass están en niveles similares.</p>
<p>Los tratamientos de las fincas difieren con el producto comercializado en CARREFOUR (Figura 26); según lo reportado por la literatura, durante el proceso de maduración el nivel de firmeza disminuye resultado del adelgazamiento de las paredes celulares y la degradación de productos de reserva, la pérdida de firmeza en la pulpa es mayor con respecto a la de la corteza, los valores arrojados por las fincas están entre 3.26 N y 3.28 N (Figura 26) cumplen lo mencionado anteriormente ya que están por debajo del valor que resulta para CARREFOUR con 4.24 N, esto posiblemente debido a que son muestras que han tenido un proceso fisiológico más avanzado por encontrarse en los últimos grados de madurez y han perdido su dureza debido a excesiva manipulación.</p>	<p>Los datos mostrados en la literatura muestran diferencias entre los tratamientos de firmeza que tiene un comportamiento similar al analizado de las fincas y CARREFOUR.</p>

CATE

lizar pruebas en el parámetro de en procesos normales de a medida que aumentan los in también las grasas pero los literatura se encontró que el mpañado de una baja en los y perseitol) que revela la solubles en los procesos de siología poscosecha del fruto z, 2010).

dos por el supermercado roducidos por las fincas de la ; del supermercado están por por las fincas de la asociación 7 (Figura 27) La literatura orte que valores de pH en de basicidad siete (7).

(Figura 28) no muestran s; esto significa que la prueba tamiento similar en el fruto EFOUR.