



**FACULTAD DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA Y  
URBANISMO**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA  
AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

**TESIS**

**“EVALUACIÓN DE LA CALIDAD POSCOSECHA DEL  
BANANO (*Musa paradisiaca*) APLICANDO EL LÁTEX DE  
SU FLOR MASCULINA”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO  
AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR**

**Autor:**

**Bach. López Torres José Luis  
([Https://orcid.org/0000-0002-3672-1710](https://orcid.org/0000-0002-3672-1710))**

**Asesor:**

**Mg. Ing. Aurora Vigo Edward Florencio  
([Https://orcid.org/0000-0002-9731-4318](https://orcid.org/0000-0002-9731-4318))**

**Línea de investigación:  
Infraestructura, Tecnología y Medio Ambiente**

**Pimentel- Perú  
2021**

**“EVALUACIÓN DE LA CALIDAD POSCOSECHA DEL BANANO (*Musa paradisiaca*) APPLICANDO EL LÁTEX DE SU FLOR MASCULINA”**

**“ASSESSMENT OF THE POST-HARVEST QUALITY OF THE BANANA (*Musa paradisiaca*) APPLYING THE LATEX OF ITS MALE FLOWER”**

López Torres José Luis<sup>1</sup>

**RESUMEN**

El uso de revestimientos y coberturas en frutas y vegetales permite mantener por más tiempo su calidad poscosecha, especialmente en términos de apariencia, frescura, firmeza y brillo contribuyendo de esta forma a la conservación de sus características y valorización comercial en el mercado local y mercados internacionales. El presente trabajo de investigación tiene por objetivo: Evaluar el efecto del recubrimiento a base del látex de la flor masculina de banano (*Musa paradisiaca*) en la calidad y vida útil en poscosecha su fruto. La muestra son 10 kg de Banano (*Musa paradisiaca*). Se consideraron fichas documentarias para recolectar la información. A mayor concentración de ácido cítrico y mayor concentración de látex la variación de contenido de sólidos solubles (Brix) incrementa referido al control, indicando que se retrasa la maduración del banano. Concluye que, se espera que a mayor concentración de látex y menor concentración de ácido cítrico la variación de tasa de respiración es mayor referido al control, indicando de cierto modo que el látex forma una barrera protectora más consistente limitando el flujo de oxígeno para la respiración del fruto; asimismo, conforme aumenta la concentración de ácido cítrico y látex la luminosidad se incrementa haciendo más claro el fruto, indicando que hay un retardo de la madurez.

**Palabras claves:** banano, látex, revestimiento, poscosecha.

## ABSTRACT

The use of coatings and coatings in fruits and vegetables allows to maintain their postharvest quality for a longer time, especially in terms of appearance, freshness, firmness and shine, thus contributing to the preservation of their characteristics and commercial value in the local market and international markets.

. The present research work aims to: Evaluate the effect of the latex-based coating of the male banana flower (*Musa paradisiaca*) on the quality and postharvest shelf life of its fruit. The sample is 10 kg of Banana (*Musa paradisiaca*). Documentary files were considered to collect the information. At a higher concentration of citric acid and a higher concentration of latex, the variation in soluble solids content (Brix) increases relative to the control, indicating that the ripening of the banana is delayed. It concludes that, it is expected that the higher the concentration of latex and the lower the concentration of citric acid, the variation in respiration rate is greater in relation to control, indicating in a certain way that the latex forms a more consistent protective barrier limiting the flow of oxygen for respiration. of the fruit; Likewise, as the concentration of citric acid and latex increases, the luminosity increases, making the fruit lighter, indicating that there is a delay in maturity.

**Keywords:** banana, latex, coating, postharvest.

---

1Adscrito a la Escuela Académico Profesional de Ingeniería Agroindustrial y Comercio Exterior, Pregrado, Universidad Señor de Sipán, Pimentel, Perú, email: LTORRESJOSELUIS@crece.uss.edu.pe