

SANTA ELENA , 20 de julio de 2009

ENSAYO CON FUNDAS PEAKFRESH

ESTAS FOTOS PERTENECEN A LA PRIMERA PARTE DEL EXPERIMENTO, AQUÍ ESTAMOS OBSERVANDO QUE EFECTO TIENE LA FUNDA CON RESPECTO A RETARDAR LA MADURACION DE PAPAYAS DE MADURACION DOS(25 %) Y TRES(40%). UNAS CON FUNDA Y OTRAS SIN FUNDA , Y AL MACENADAS A TEMPERATURA AMBIENTE (PROMEDIO DE 25 °C) , DURANTE 8 DIAS y 14 DIAS.

FOTO 1: 25 °C , Maduracion 3 (40%),
Con funda Peakfresh

FOTO 2: 25 °C , Maduracion 2 (25%) con funda
Peakfresh



FOTO 3: 25 °C , Maduracion 2 (25%) y 3 (40%)
Sin funda Peakfresh

FOTO 4: Las tres cajas juntas



CONCLUSIONES.

1. EL TRATAMIENTO 3 EN EL CUAL HABIA PAPAYAS DE MADURACION 2 Y 3 , SIN LA FUNDA DE PLASTICO ESTA COMPLETAMENTE MADURO.
2. EL TRATAMIENTO 1 EN EL CUAL HABIA PAPAYAS DE MADURACION 2 Y EL TRATAMIENTO 2 EN EL CUAL HABIA PAPAYAS DE MADURACION 3 ,AMBOS CON FUNDA DE PLASTICO, SE HA MANTENIDO LA FRUTA AUN EN BUENAS CONDICIONES COMO SE PUDE VER EN LAS FOTOS.
3. EL TRATAMIENTO 1 CON FRUTA DE MADURACION 25% PASO A 50%
4. EL TRATAMIENTO 2 CON FRUTA DE MADURACION 40% PASO A 80%
5. EL TRATAMIENTO 3 CON FRUTA DE MADURACION ENTRE EL 25% Y EL 40% PASO AL 100% DE MADURACION.
6. POR LO TANTO CONCLUIMOS QUE LA FUNDA RETARDA LA MADURACION EN UN 50% EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE.

A LOS 14 DIAS.

LOS FRUTOS DE PAPAYA QUE ESTAN AL AIRE LIBRE (SIN FUNDA ESTAN REMADUROS)

Y LOS QUE ESTAN CON FUNDA ESTAN A 100% DE MADURACION. HAY DOS FRUTAS DE LA MADURACION 3 QUE ESTAN CON PRESENCIA DE HONGO ACUOSO , SEGURAMENTE DEVIDO AL TIEMPO QUE HAN PERMANECIDO EN LAS FUNDA , SALVO ESTOS DOS CASOS EL RESTO DE LAS FRUTAS ESTAN APTAS PARA EL CONSUMO.

