

(S3-P132)

## CARACTERÍSTICAS POSCOSECHA DEL AJO (*ALLIUM SATIVUM* L) EN DOS ESTADOS DE MADUREZ

HENRY MUJICA<sup>(1)</sup>, MARÍA PÉREZ DE CAMACARO<sup>(2)</sup> y ALBERTO  
RODRÍGUEZ<sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup>Universidad Pedagógica Experimental Libertador. Instituto Pedagógico de Barquisimeto  
Departamento de Educación Técnica. Barquisimeto. Venezuela. E-mail: [hmujicar@yahoo.com](mailto:hmujicar@yahoo.com)

<sup>(2)</sup>Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado. Posgrado de Agronomía. Tarabana. Venezuela

**Palabras clave:** ajo – poscosecha – madurez – calidad

### RESUMEN

Se realizó un estudio para determinar las características poscosecha del ajo cosechado a 90 y 120 días después de la siembra (dds) y almacenado en condiciones ambientales por 120 días. Los bulbos seleccionados a 120 dds presentaron un porcentaje superior de masa fresca, mientras que aquellos recogidos a 90 dds acumularon mayor masa seca. Estos tuvieron mejor pungencia y aroma, determinada por los niveles de piruvato. Los dos momentos de cosecha registraron valores similares de pH y sólidos solubles (SS). La acidez total (AT) fue mayor en bulbos de 90 dds, por lo que la relación ss/at fue superior en bulbos de 120 dds. La calidad poscosecha de los bulbos en ambos estados de madurez fue relativamente equivalente, la cosecha pudiera realizarse entre estos dos períodos. El almacenaje en condiciones ambientales por un tiempo de 120 días produjo una pérdida mínima de masa, manteniendo los parámetros de calidad.