

## 1 **Atmósfera controlada en la conservación de frutilla**

2  
3 **Jadiyi Aillene A Yambay; Noelia Isabel G Medina<sup>1</sup>; Cristhian Javier G Ocampos;**  
4 **Romina B Rotela<sup>1</sup>; Victoria Rossmary S Oviedo<sup>1</sup>**

5  
6 <sup>1</sup>FCA/UNA, Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Asunción. Py.  
7 [noelia.godoy@agr.una.py](mailto:noelia.godoy@agr.una.py)

### 8 9 **RESUMEN**

10  
11 En el Paraguay, se tienen limitaciones en la conservación poscosecha de la frutilla, por  
12 el manejo inadecuado de la preservación que evita la descomposición temprana de los  
13 frutos con alta perecibilidad. Un manejo correcto permitiría conservar la calidad del  
14 fruto y sus características organolépticas. Se tiene como objetivo evaluar la capacidad  
15 de conservación poscosecha de la frutilla en distintos tipos de embalaje y a dos  
16 temperaturas. El experimento se realizó en el laboratorio de Fitopatología del Área de  
17 Protección Vegetal, de la Facultad de Ciencias Agrarias. Se ha utilizado la variedad  
18 Dover. El diseño experimental fue completos al azar en un esquema factorial (7x7x2),  
19 donde la principal estuvo constituida por tipos de embalajes (Testigo bandeja sin  
20 película de protección, película de polipropileno sellado, película de polipropileno  
21 sellado y perforado, película de polietileno de 25 micras sellado, película de polietileno  
22 de 25 micras sellado y perforado, Smart film de 12 micras sellado, Smart film de 12  
23 micras sellado y perforado), la secundaria por los días de evaluación (3, 6, 9, 12, 15, 18  
24 y 21 días) y el terciario por las temperaturas (5°C y 10°C) totalizando 98 tratamientos  
25 con 3 repeticiones. Las variables evaluadas fueron pérdida de peso, severidad de daños,  
26 incidencia de patógenos causantes de pudriciones. Los resultados encontrados indican  
27 que los embalajes demostraron ser eficaces para evitar la pérdida de peso en  
28 comparación al testigo que obtuvo una media de 36,7% desde los días tres al veintiuno.  
29 Todos los tratamientos presentaron incidencia de patógenos. En cuanto a la severidad de  
30 daños, en la temperatura de 10°C se presentaron mayores porcentajes de daños, desde el  
31 día 9 iniciando con 20% de daños. se concluye que la mejor temperatura para la  
32 capacidad de conservación de frutilla es de 5 °C, con el embalaje 4 (película de  
33 polietileno de 25 micras sellado).

34  
35 **PALABRAS-CLAVE:** *Fragaria* x *ananassa* Dush.; daños, incidencia.