

ESTUDIOS DE CARACTERIZACIÓN POSCOSECHA DEL PEPINO KAT (*Parmentiera aculeata*).

Irma Paredes García, Marvel Valencia Gutiérrez y Nidelvia Bolívar Fernández.

Facultad de Ciencias Químico Biológicas. Universidad Autónoma de Campeche. Av. Agustín Melgar s/n . Ciudad Universitaria, Campeche, Campeche.

Tel. y Fax. (01)98161135.

e-mail: njboliva@becan.uacam.mx

Palabras clave: *poscocosecha, pepino kat*.

Introducción. El pepino kat es una baya o pepónide de pericarpio duro, semillas sin endospermo, algo achatadas, generalmente aladas y con cotiledones foliáceos, también llamado cuajilote. Sus semillas se dispersan por el viento, agua y mamíferos, encontrándose entre sus polinizadores a mariposas diurnas y nocturnas, abejas, aves y murciélagos. Este fruto es de amplia distribución encontrándose desde el sur de Tamaulipas y San Luis Potosí hasta la Península de Yucatán en la vertiente del golfo y desde el centro de Sinaloa hasta Chiapas en el Pacífico. En Campeche este fruto se produce a nivel traspatio ya que su consumo está ligado a las tradiciones culinarias, sin embargo aún no ha sido caracterizado por lo que existe poca o nula información acerca de él cuando está maduro. Por lo anterior el objetivo de este trabajo fue caracterizar el fruto maduro pepino kat.

Metodología. Se recolectaron los frutos en los traspatios de los hogares campechanos. Se seleccionaron, tomando como criterio de inclusión ausencia de daños y grado de maduración. Se esperó que los frutos estuvieran listos para comer y se evaluaron los contenidos de: Grasas, cenizas, humedad, tamaño, peso, forma, pH, % de acidez y ° Brix. Para cada parámetro evaluado se utilizaron dieciocho muestras.

Resultados y discusión. Los resultados obtenidos se reportan en la tabla uno.

Tabla 1. Características del fruto pepino kat.

Determinación	v. mínimo	v. máximo	Promedio
% de pulpa	37	59	47
Peso (g)	68	200	134
°Brix	7	10	8
PH	5	5	5
% de acidez	0.25	0.37	0.33
% de cenizas	5.4	5.4	5.4
% de humedad	84	90	89
% de grasas	0.22	0.26	0.26

Este fruto presenta gran variabilidad en peso y tamaño, pudiéndose encontrar pepinos con pesos que oscilan entre 68 y 200 g. Es ligeramente ácido con un pH cercano a la neutralidad y un porcentaje de acidez de 0.33 expresado como por ciento de ácido cítrico. Los grados Brix nos indican que organolépticamente el dulzor de este fruto es muy pobre. El contenido de humedad es el característico de los productos hortofrutícolas, lo mismo que los contenidos de cenizas y grasas. El porcentaje de pulpa aprovechable es

de regular a pobre (aproximadamente un 50%). El pepino kat se puede clasificar como un fruto alargado, ya que la relación entre sus diámetros es mayor de dos, indistintamente del tamaño del fruto, presentando un mayor volumen en la parte basal que en la parte apical con una relación que puede variar de 2:1 hasta 5:3. Su color externo (color de la cáscara) puede ser verde, amarillo oscuro o café claro cuando el fruto está listo para comer, siendo más frecuente encontrar pepinos kat maduros de color amarillo oscuro que de color verde o café. La pulpa presenta un color amarillo pastel – crema cuando está maduro, con pequeñas semillas en la parte central correspondiente aproximadamente a un diez por ciento del peso del fruto. Las semillas presentan un color más oscuro que la pulpa (café claro – amarillo oscuro). La relación en porcentaje semillas-pulpa es de 1:5, lo que se puede interpretar como “una gran capacidad del fruto para multiplicarse”. El peso de la cáscara (que no es comestible), representa aproximadamente un 40% del peso del fruto, indicando que este fruto tiene una cáscara gruesa y pesada, consecuentemente tiene una gran protección contra el ataque de factores bióticos facilitando su conservación en anaquel hasta el tiempo en que el fruto entra en senescencia de manera natural, lo que convierte a este fruto en un buen candidato para ser comercializado en zonas alejadas del lugar de producción.

Conclusiones. El pepino Kat es un fruto que contiene noventa por ciento de agua, un bajo contenido de grasas, es ligeramente ácido, poco dulce, de tamaño variable, con un cincuenta por ciento de fruta aprovechable, de forma alargada y cáscara gruesa.

Bibliografía.

1. Gentry, A. 1982. Bignonaceae. Flora de Veracruz, fascículo 24. Instituto Nacional de Investigaciones sobre recursos bióticos. Xalapa, Veracruz.
2. Lavadores, G. 1969. Estudio de 119 plantas medicinales más conocidas en Yucatán, México. 1era. Edición. Universidad Autónoma de Yucatán (UADY). Yucatán, México.