

Resumen de las Propiedades Químicas del limón variedad Meyer en tres estados de madurez (verde, pintón y maduro)																
	pH			Acidez titulable			°BRIX			Índice de refracción			Azúcares totales			
	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	
1	Rep 1	2,40	2,20	2,40	4,45	3,17	2,40	7,80	8,00	8,20	1,3430	1,3448	1,3448	2,22	2,34	2,44
2		2,40	2,40	2,40	4,50	3,15	2,50	7,50	7,40	7,80	1,3433	1,3433	1,3448	2,20	2,30	2,40
3		2,40	2,40	2,30	4,45	3,10	2,40	7,90	7,90	9,00	1,3463	1,3433	1,3463	2,25	2,38	2,45
4	Rep 2	2,60	2,30	2,30	4,60	3,15	2,30	7,20	7,60	8,00	1,3433	1,3448	1,3448	2,20	2,30	2,45
5		2,70	2,30	2,30	4,70	3,05	2,40	7,40	7,50	8,20	1,3448	1,3433	1,3448	2,18	2,34	2,48
6		2,50	2,40	2,20	4,70	3,08	2,45	7,60	7,60	8,40	1,3433	1,3433	1,3448	2,22	2,30	2,50
7	Rep 3	2,50	2,20	2,30	4,65	3,05	2,40	7,85	7,80	8,60	1,3448	1,3433	1,3463	2,18	2,30	2,50
8		2,30	2,30	2,30	5,03	3,13	2,45	7,50	7,40	7,60	1,3448	1,3433	1,3448	2,12	2,31	2,48
9		2,30	2,30	2,40	4,90	3,15	2,50	7,80	7,50	8,30	1,3443	1,3433	1,3448	2,15	2,35	2,45
Media		2,46	2,31	2,32	4,66	3,11	2,42	7,62	7,63	8,23	1,34	1,34	1,35	2,19	2,32	2,46
Des St		0,13	0,08	0,07	0,20	0,05	0,06	0,24	0,22	0,42	0,0011	0,0007	0,0007	0,04	0,03	0,03

Resumen de las Propiedades Químicas del limón variedad Meyer en tres estados de madurez (verde, pintón y maduro)																
	Humedad %			Materia seca %			Proteína bruta %			Fibra bruta %			Materia orgánica %			
	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	
1	Rep 1	88,86	89,45	91,99	11,14	10,55	8,01	0,81	0,73	0,55	1,13	0,91	0,74	99,74	99,83	99,74
2		88,40	88,70	90,21	11,60	11,30	9,79	0,82	0,75	0,58	1,12	0,92	0,72	99,80	99,65	99,70
3		87,92	89,15	89,92	12,08	10,85	10,08	0,81	0,73	0,59	1,14	0,94	0,72	99,78	99,75	99,86
4	Rep 2	87,85	89,26	90,50	12,15	10,74	9,50	0,82	0,73	0,55	1,13	0,93	0,72	99,65	99,71	99,85
5		88,27	89,50	91,05	11,73	10,50	8,95	0,83	0,72	0,58	1,13	0,90	0,75	99,80	99,85	99,79
6		88,10	89,32	90,86	11,90	10,68	9,14	0,82	0,73	0,53	1,11	0,92	0,70	99,72	99,68	99,65
7	Rep 3	88,32	89,40	90,15	11,68	10,60	9,85	0,82	0,73	0,53	1,13	0,91	0,74	99,78	99,85	99,78
8		87,71	89,09	90,05	12,29	10,91	9,95	0,81	0,75	0,56	1,15	0,91	0,74	99,76	99,71	99,68
9		88,60	88,92	90,87	11,40	11,08	9,13	0,82	0,74	0,56	1,12	0,89	0,70	99,85	99,75	99,80
Media		88,23	89,20	90,62	11,77	10,80	9,38	0,82	0,73	0,56	1,13	0,91	0,73	99,76	99,75	99,76
Des St		0,37	0,26	0,65	0,37	0,26	0,65	0,01	0,01	0,02	0,0117	0,0151	0,0181	0,06	0,07	0,07

Resumen de las Propiedades Químicas del limón variedad Meyer en tres estados de madurez (verde, pintón y maduro)																
	Ceniza %			Calcio %			Fósforo %			Magnesio %			Vitamina C mg/100 g			
	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	Verde	Pintón	Maduro	
1	Rep 1	0,20	0,17	0,26	0,74	0,57	0,60	0,26	0,24	0,16	0,50	0,38	0,42	27,98	26,39	24,32
2		0,20	0,35	0,30	0,73	0,61	0,62	0,23	0,22	0,18	0,48	0,40	0,41	27,80	26,40	24,50
3		0,35	0,25	0,14	0,75	0,59	0,65	0,25	0,22	0,19	0,52	0,41	0,40	27,85	26,32	24,41
4	Rep 2	0,25	0,29	0,15	0,73	0,59	0,63	0,25	0,21	0,18	0,50	0,41	0,42	27,90	25,87	24,38
5		0,20	0,15	0,21	0,73	0,60	0,61	0,24	0,23	0,16	0,53	0,42	0,43	27,93	26,22	24,18
6		0,28	0,32	0,35	0,74	0,63	0,62	0,25	0,25	0,16	0,51	0,41	0,43	27,85	26,40	24,50
7	Rep 3	0,22	0,15	0,22	0,73	0,60	0,60	0,22	0,23	0,18	0,49	0,43	0,43	27,90	26,60	24,01
8		0,24	0,29	0,32	0,75	0,59	0,63	0,25	0,20	0,20	0,48	0,40	0,40	27,85	26,12	24,10
9		0,15	0,25	0,20	0,76	0,58	0,65	0,25	0,21	0,16	0,49	0,41	0,42	27,78	26,39	24,27
Media		0,23	0,25	0,24	0,74	0,60	0,62	0,24	0,22	0,17	0,50	0,41	0,42	27,87	26,30	24,30
Des St		0,06	0,07	0,07	0,01	0,02	0,02	0,01	0,02	0,02	0,0173	0,0139	0,0120	0,06	0,21	0,17