

RESUMEN.

El presente trabajo fue desarrollado en la ciudad de Ibarra con frutos de granadilla (*Pasiflora ligularis* Juss) en dos morfotipo, la colombiana y local en tres estados de madurez (Verde, pintón y maduro), provenientes del cantón Ibarra y cantón Pimampiro, se realizaron en el laboratorio de uso múltiple de la Facultad de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias y Ambientales de la Universidad Técnica del Norte, excepto el contenido de minerales, fósforo, hierro, calcio, que fue determinado a partir de muestras enviadas al laboratorio de Alimentos de La Universidad Central del Ecuador.

Se determinaron las características físicas del fruto: tamaño, forma, color, volumen, peso, densidad, índice de refracción, pH sólidos solubles; y las propiedades químicas: Humedad, Proteína, carbohidratos totales, Fibra, Azúcares reductores, Azúcares Totales, Cenizas, Sólidos totales, Sólidos en suspensión, Viscosidad del jugo, Vitamina C, Vitamina B y minerales: Calcio, Fósforo, Hierro.

Se consideró que los frutos pintones son óptimos para la industria y el comercio gracias a que en este estado está completamente desarrollada su madurez fisiológica y organoléptica.

Los resultados obtenidos, permitirán al INEN contar con información para la elaboración de normas de calidad.