

CONCLUSIONES.

El tamaño del fruto de granadilla es independiente del estado de madurez tanto en el morfotipo colombiana, como en el morfotipo local, existiendo una leve variación en el diámetro polar del morfotipo colombiana. (Cuadro 1, 2, 3, 4).

La forma de la granadilla en el morfotipo local es de una cápsula redondeada, y en el morfotipo colombiano debido a su mayor diámetro polar presenta la forma de una cápsula ovalada (fotografía 1,2).

El color del fruto de granadilla es una característica organoléptica que es dependiente del estado de madurez, a medida que varía de verde hasta el amarillo, aumenta el estado de madurez. (Fotografía 3).

El peso y el volumen del fruto están en relación directa, sin embargo son independientes de la madurez debido a que existen otros factores internos como el peso de la cáscara, semilla y jugo (cuadros 7, 8, 9, 10).

El peso de la cáscara es inversamente proporcional a la madurez del fruto, a medida que disminuye el peso, aumenta el estado de madurez, debido a que la cáscara es más gruesa y pesada por el contenido de agua en estado verde, conforme madura el fruto se hace más delgada y quebradiza (Cuadros 11, 12).

El jugo y la semilla están directamente proporcionales a la madurez del fruto, a medida que madura el fruto, se incrementa el peso del jugo y el peso de la semilla, teniendo mejores pesos en el estado pintón y maduro (cuadros 13, 14, 15, 16).

De los promedios registrado se concluye que, la densidad del fruto es ligeramente menor a 1 en sus tres estados de madurez y en sus dos morfotipos colombiana y local, (cuadros 17, 18).

La firmeza de los frutos es similar en los tres estados, y en los dos morfotipos debido a que la cáscara es dura en sus tres estados (cuadros 19,20).

La acidez del jugo de granadilla disminuye a medida que el fruto madura, tanto en el morfotipo colombiana, como en el morfotipo local (cuadros 21, 22, 23, 24).

El pH del jugo es directamente proporcional a la madurez, a medida que aumenta la madurez, se incrementa el pH con valores próximos a 7 en el estado maduro (25, 26, 27, 28).

La humedad del jugo de granadilla está entre los Intervalos (84,917 – 88,337) para el morfotipo colombiano y (32,39 – 88,121) para la granadilla polinizada. Demostrando que tiene un alto contenido de humedad (cuadros 29, 30).

La cantidad de ceniza es mínimo en sus tres estados y en los dos morfotipos, colombiana y local (cuadros 31, 32).

El porcentaje de sólidos totales está entre los intervalos de confianza de (11,663 – 15,083) para el morfotipo colombiana y (11,879 – 14,992) para el morfotipo local indicando un buen porcentaje de sólidos, que puede ser empleado para procesos de deshidratación (cuadros 33, 34).

El porcentaje se sólidos solubles es directamente proporcional a la madurez del fruto, a medida que el fruto madura, se incrementa el porcentaje de sólidos solubles, en los dos morfotipos (cuadros 36,36, 37, 38).

El porcentaje de sólidos en suspensión varía de acuerdo con la madurez, a mayor madurez, mayor porcentaje de sólidos en suspensión (cuadros 39,40).

La proteína del jugo es mínima, en los dos morfotipos, es mayor en el estado verde y conforme madura disminuye el porcentaje la proteína (cuadros 41, 42).

Tanto los azúcares reductores libres y los azúcares reductores totales van incrementando su porcentaje de acuerdo con madurez la madurez del fruto (cuadros 43,44,45,46).