

RECOMENDACIONES.

Para la determinación de propiedades físicas de la granadilla se recomienda trabajar con el mismo fruto, así como también en las propiedades químicas para de esta manera evitar variación en los análisis.

Los análisis que se hagan a la fruta se deben realizar en el menor tiempo posible debido a que van transformando sus condiciones gracias al tiempo de almacenamiento.

Para la comercialización y exportación de esta fruta se recomienda realizar su cosecha en estado pintón.

Se recomiendan realizar investigaciones en procesos de transformación y obtención de productos derivados, donde se requiere frutos con alto contenido de vitamina C, carbohidratos y porcentajes de cáscara polimerizada y semillas.

Para realizar los diferentes análisis tanto físicos y químicos, en diferentes productos vegetales, se debe tener muy en cuenta los cuidados y precauciones necesarias durante todos y cada uno de los métodos aplicados para de esta manera dar garantía de sus resultados.