

UNIVERSIDAD DE CONCEPCION

FACULTAD DE AGRONOMIA



**RENDIMIENTO Y ACTIVIDAD ENZIMATICA DE LATEX DE PAPAYO,
VASCONCELLA CUNDINAMARCENSIS V. BADILLO (CARICACEAE),
CULTIVADO EN COBQUECURA, VIII REGION, CHILE**

POR

KARINA DEL CARMEN MORA SAN MARTIN

**MEMORIA PRESENTADA A LA FACULTAD
DE AGRONOMIA DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN PARA OPTAR AL TITULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO**

CHILLAN – CHILE

2004

**RENDIMIENTO Y ACTIVIDAD ENZIMÁTICA DE LÁTEX DE PAPAYO,
VASCONCELLA CUNDINAMARCENSIS V. BADILLO (CARICACEAE),
CULTIVADO EN COBQUECURA, VIII REGION, CHILE**

YIELD AND ENZYMATIC ACTIVITY OF PAPAYO FRUIT LATEX
VASCONCELLA CUNDINAMARCENSIS V. BADILLO (CARICACEAE),
CULTIVATED IN COBQUECURA, VIII REGION, CHILE

Palabras índice adicionales: papaína, enzimas proteolíticas, frutales subtropicales.

RESUMEN

Se realizó un estudio para determinar el rendimiento y la actividad enzimática del látex de papayo (*Vasconcella cundinamarcensis* V. Badillo) cultivado en Cobquecura, entre los meses de enero y diciembre del año 2003. Durante ese período se caracterizó la planta de papayo, sus frutos verdes y el látex proveniente de los mismos. El objetivo de la investigación fue conocer el comportamiento de la especie a través de las estaciones del año y conocer las posibles relaciones entre los parámetros estudiados. Para ello se consideró como variables las cuatro estaciones del año. El diseño experimental fue completamente aleatorio y los datos se procesaron mediante un ANDEVA y test de rangos múltiples de Duncan. En general, se encontró diferencia estadística significativa entre estaciones en cuanto al desarrollo de la planta y sus características ($P \leq 0.05$). Los mayores rendimientos de látex se obtuvieron en la estación de primavera, mientras que la actividad enzimática del látex se mantiene constante a través del tiempo.

SUMMARY

A study to determine the yield and enzymatic activity of the latex obtained from papayo fruit (*Vasconcella cundinamarcensis* V.Badillo) cultivated in Cobquecura, between January 2003 and December 2003 was made. During this time, the papayo plants, papayo fruits and latex obtained from unripe fruits were