

## **RESUMEN tesis de Yessica Turini**

Frutos con diferentes grados de firmeza y días de almacenamiento difieren en sus respuestas a medida que se incrementa la intensidad de impacto mecánico.

Los parámetros de calidad más afectados fueron la firmeza y el contenido de sólidos solubles.

A mayor energía de impacto se pudo observar un incremento notable en el área interna y externa dañada de los frutos. Así como también en el ángulo de rebote, la profundidad de abolladura, área interna de daño y volumen de daño.

El ángulo de rebote y el volumen de daño fueron mayores en frutos más firmes.