

AN: 1995, Ripening, Composition

TI: Composicion y evolucion de los componentes quimicos de la palta (Persea americana Mill) durante su maduracion

AU: Silva P, Carlos

PP: Alimentos (1994) v. 19(5-6) p. 88-101

NO: 37 ref. Sumario (Es)

DE: palta; maduracion; composicion

DI: ST-INIAB

CC: Q04 0600

CP: Q04

AB: Resumen: La composicion de la palta es compleja y variable y depende mucho de las variedades (o cultivares) consideradas, de la zona geografica donde se cultiva, de su estado de madurez, del suelo y de otras condiciones ecologicas. Aparte de su valor como fruta de consumo directo y para industrializacion, la palta tiene una importancia nutritiva para el hombre si se compara su composicion quimica y valor calorifico con otras frutas. En el articulo se incluye diversos cuadros con la composicion proximal, contenido de humedad, minerales, vitaminas, aminoacidos, lipidos, azucares, acidos grasos, aceites, enzimas.