

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DEL FRUTO DE TACACO (*SECHIUM TACACO*)

Recibido 18-II-2026 ● Corregido 19-V-2026 ● Aceptado 03-VI-2026

Publicado Junio, 2026. eLocation-id: e6401

<https://doi.org/10.22458/urj.v18i1.6401>

AUTORES

Karol Saravia-Zúñiga¹, Ronald Sánchez-Brenes² & Michelle Loría-Coto³

INTRODUCCIÓN

El tacaco (*Sechium tacaco*) es un fruto autóctono costarricense (Cucurbitaceae) cuyo consumo se restringe principalmente a su forma no procesada. Sus propiedades fisicoquímicas han sido poco estudiadas, lo que limita su industrialización.

OBJETIVO

Caracterizar las propiedades físicas y químicas del fruto de tacaco.

METODOLOGÍA

Se analizaron 192 frutos sazones de Cervantes (Alvarado) y Santiago (Paraíso), Cartago, Costa Rica. Se conformaron 32 muestras de ≥ 100 g de porción comestible. Los análisis se realizaron por triplicado siguiendo metodologías AOAC.

AFILIACIÓN

1. Universidad Estatal a Distancia, Escuela de Ciencias Exactas y Naturales, Sabanilla, San José, Costa Rica.
2. Universidad Estatal a Distancia, Vicerrectoría de Investigación, Laboratorio de Investigación en Ciencias Experimentales, Sabanilla, San José, Costa Rica.
3. Universidad Estatal a Distancia, Escuela de Ciencias Exactas y Naturales, Sabanilla, San José, Costa Rica.



Imagen Ilustrativa, [Mario](#), WikimediaCommons,

TACACO: CUCURBITÁCEA COSTARRICENSE

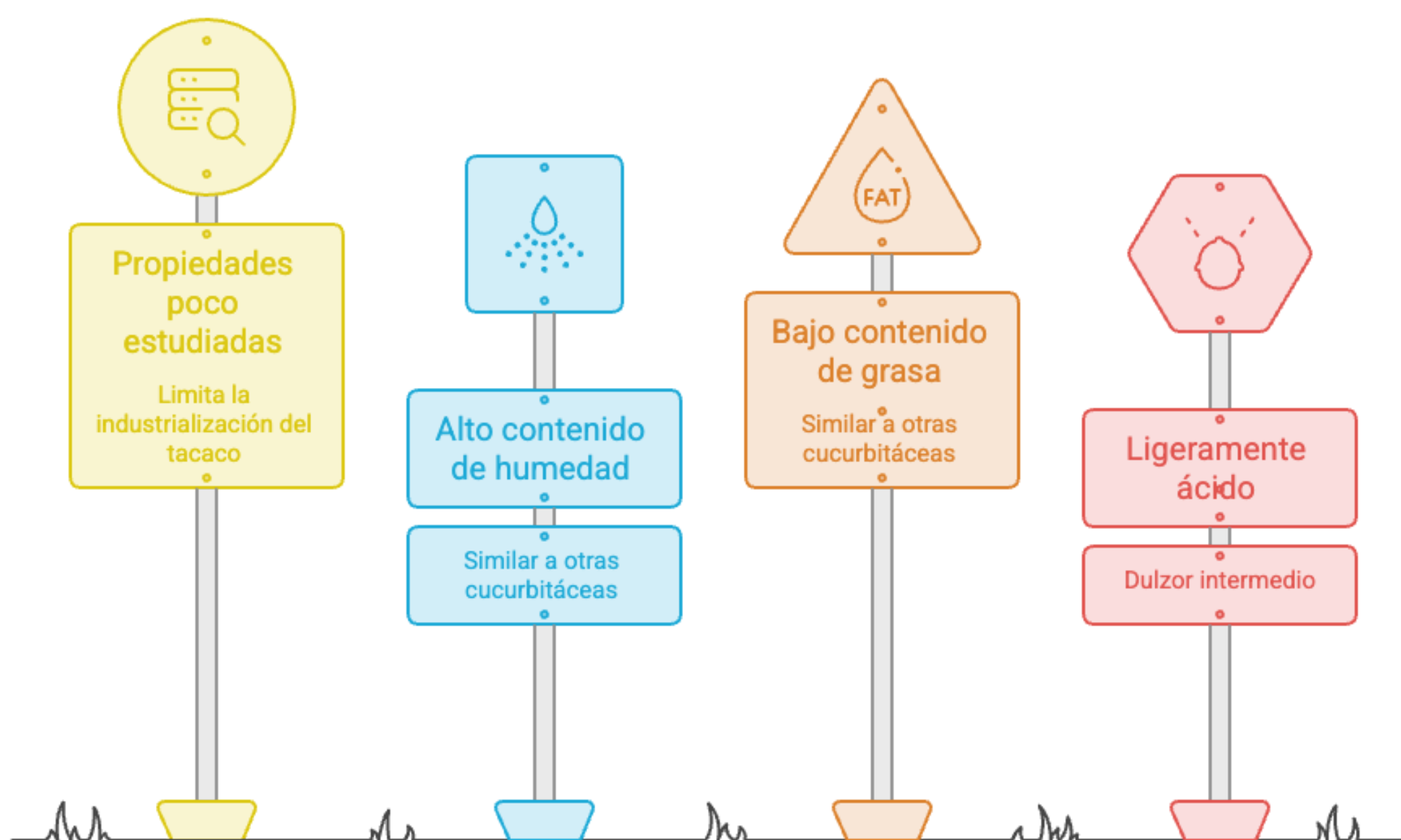


Imagen realizada con Napkin.ai

RESULTADOS

Masa promedio del fruto: 38g, con 59% comestible. Humedad 79%, grasa 0,22g/100g, proteína 0,95g/100g, carbohidratos 16,72g/100g y 7,00°Brix. El fruto resultó ligeramente ácido y de dulzor intermedio.

CONCLUSIÓN

El tacaco muestra bajo contenido de grasa y niveles relativamente altos de proteína y carbohidratos frente a otras cucurbitáceas, con potencial para desarrollar productos alimenticios innovadores.