RESUMEN

El Camu-Camu es un fruto reconocido por su alto contenido de ácido ascórbico, sin embargo su transporte como fruto es difícil por su corta duración. Estudios preliminares realizados en laboratorio se observó que la población predominante en los frutos de Camu-Camu son levaduras (56%) y, a medida que el fruto se deteriora, la proporción de levaduras con respecto a las bacterias y hongos filamentosos se mantiene mayor[7]. En este trabajo, se planteó aislar e identificar levaduras tolerantes a pH 3 de la superficie de Camu-Camu y exponer, las levaduras encontradas, frente a geles de β-quitosano 0.5% preparado con ácido acético y ácido clorhídrico.

Se identificaron 4 especies de levaduras, *Saccharomyces cerevisiae, Candida zeylanoides*, *Rhodotorula musilaginosa* y *Candida norvegensis*, de esta última se encontraron dos colonias con diferente tolerancia frente al quitosano. Por medio de comparación de medias y medianas entre los grupos experimentales se observó que *Saccharomyces cerevisiae* no se ve afectada por la exposición a quitosano al 0.5% preparado con ácido Clorhídrico 0.035M ($P=0.7573$). Mientras que las poblaciones de *Candida norvegensis, Candida zeylanoides y Rhodotorula musilaginosa* muestran inhibición en más de 90% de la población al ser expuestas frente al quitosano.

Finalmente, se demostró la capacidad del quitosano para inhibir levaduras propias de Camu-Camu, así como la necesidad e importancia de continuar los estudios en laboratorio para lograr caracterizar geles de quitosano eficientes en la inhibición total de la flora microbiana presente en el fruto y lograr la utilización de este polímero natural como preservante de alimentos.