

NR: 15182

AN: 1993

TI: Efecto de distintas concentraciones de gases (CO₂ y O₂) en la conservacion de palta cv. fuerte

AU: Barrientos R, Veronica del Carmen

AC: Universidad de Chile. Esc. de Agronomia

PI: Santiago, 1993, 74 p.

BI: Disponible en la Biblioteca Central del INIA

UB: EL-14 B275 1993

NO: Tesis (Ing Agr) 46 ref. Sumarios (En, Es)

DE: palta; variedades; almacenamiento en atmosfera controlada; preservacion; anhido carbonico; oxigeno; duracion

CC: J11 0600

CP: J11

AB: Resumen: Se realizaron dos experimentos con frutos de palto cultivar Fuerte, el objetivo fue determinar el efecto de diferentes atmosferas en la conservacion de la calidad y duracion en almacenaje de los frutos, para dos periodos distintos de cosecha. En el primer experimento se uso fruta de madurez media (M1), cosechada el 10 de julio de 1991, mientras que en el segundo se uso fruta de fines de temporada (M2) cosechada el 4 de septiembre de 1991. En ambos estados de madurez, los tratamientos y parametros de evaluacion fueron los mismos. El tratamiento testigo consistio en una atmosfera convencional de 0,03% de CO₂ y 21% de O₂. Los demas tratamientos fueron los siguientes: tratamiento 2: 0,03% CO₂ y 4,0%. O₂; tratamiento 3: 7, 5% CO₂ y 4,0%. O₂; tratamiento 4: 7,5%. CO₂ y 13,5% O₂; y tratamiento 5: 10,0% CO₂ y 10,0% O₂. En todos los tratamientos la fruta fue mantenida durante 32 y 42 dias en atmosfera controlada a 6 grados C + 5 dias en atmosfera convencional a 6 grados C simulando llegada a puerto y guarda en podega mes 4 dias en atmosfera convencional (20 grados C) simulando tiempo venta. Los frutos de los tratamientos sometidos a atmosfera controlada, mostraron excelente calidad, manteniendose la resistencia de la pulpa a la presion y reduciendose significativamente los danos fisiologicos, en especial los mas graves para este cultivar, manchas grises en la pulpa y manchas externas. La atmosfera con 7,5% CO₂ y 4,0% O₂ fue la que mejor controlo estos desordenes.