

MADURACION PROGRAMADA DE PALTAS

Como es conocido, en la actualidad las variedades Fuerte y Hass, son las de mayor importancia comercial, porque son las que reúnen las mejores características de presentación, sabor y conservación.

Estas propiedades le imparten un lugar preferencial dentro de todas las variedades existentes en el país, como producto nacional, así como potencial de exportación.

Horst Berger S.
Ingeniero Agrónomo
Prof. Fisiología de Postcosecha

Debido a que la madurez con que se presentan las paltas, en especial en los supermercados, es muy desuniforme, el consumidor ha adquirido el hábito de seleccionar la palta realizando una prueba de resistencia a la presión por medio de los dedos, machucándola poco a poco. De esta manera se efecta marcadamente la calidad del producto, ofreciéndose a los compradores posteriores una fruta que es más machucada que madura.

Por estos motivos, la palta es un producto más bien conflictivo para los comercializadores, ya que no disponen de un método que les permita entregar la fruta según las exigencias del consumidor.

Para solucionar los excesos de oferta y regular los precios en el mercado nacional, los productores han incurrido en los mercados externos encontrándose con dificultades en la conservación de la calidad de las paltas durante el tiempo que demora en llegar a país de destino (Hemisferio Norte), dado que el transporte vía aérea es antieconómico.

Los exportadores necesitan un sistema de almacenamiento que les permita llegar con la fruta en óptimo estado, después de los 25 a 35 días de transporte vía marítima, dependiendo de la distancia y el tipo de flete contratado, para que la exportación sea económicamente factible.

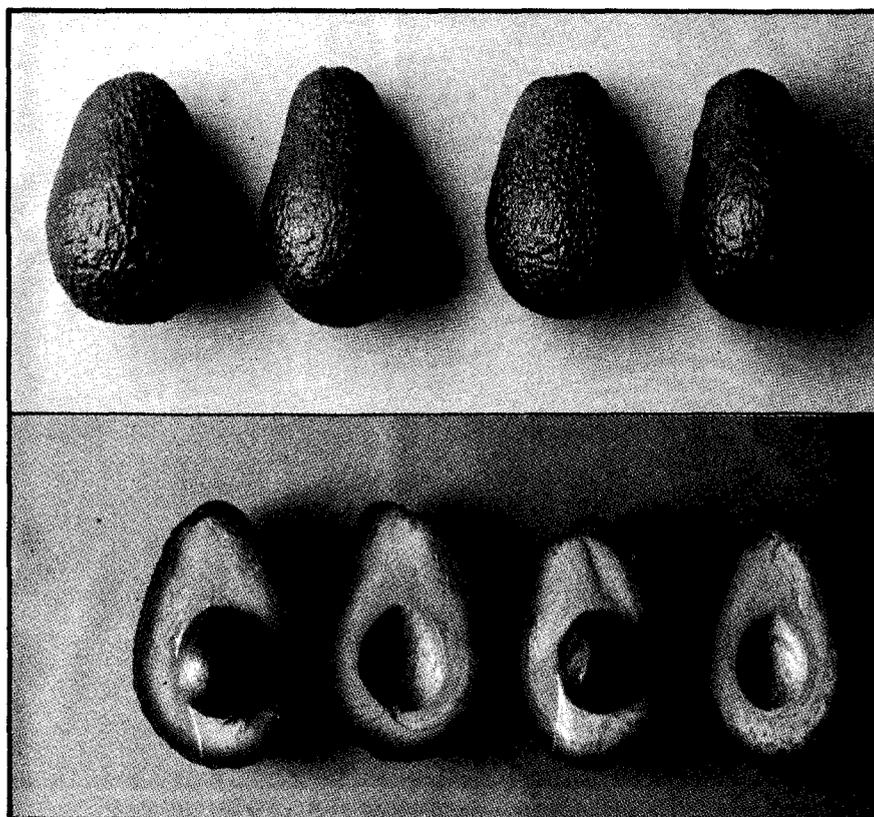
Los estudios realizados sobre el almacenamiento de paltas en la Facultad

de Ciencias Agrarias, Veterinarias y Forestales de la Universidad de Chile han aportado varios antecedentes entre los cuales se pueden mencionar los siguientes:

— Que el contenido de aceite de las paltas aumenta mientras mayor es el tiempo que la fruta permanece en el árbol, siendo este incremento más pronunciado al comienzo de la época de cosecha y que el potencial

de conservación depende en gran medida del porcentaje de aceite.

- Que la temperatura de almacenaje no influye en el aumento o disminución del contenido de aceite, sino más bien del porcentaje de agua que pierde por deshidratación.
- La pérdida de humedad puede suceder sin síntomas visibles, pero de importancia desde el punto de vista económico, pérdida que se reduce



Aspecto externo e interno de paltas Hass conservadas a 7° C por 25 días y luego 3 días a 20° C.

significativamente con el uso de polietileno.

- Para un mayor tiempo de conservación la temperatura de 7° C permite una maduración más lenta y uniforme tanto para palta Hass como Fuerte.
- La calidad, a nivel de palta madura, depende en gran medida de las concentraciones del anhídrido carbónico y oxígeno puro durante el período de almacenamiento.
- La atmósfera controlada permite conservar paltas especialmente Hass hasta más de 35 días en óptimas condiciones

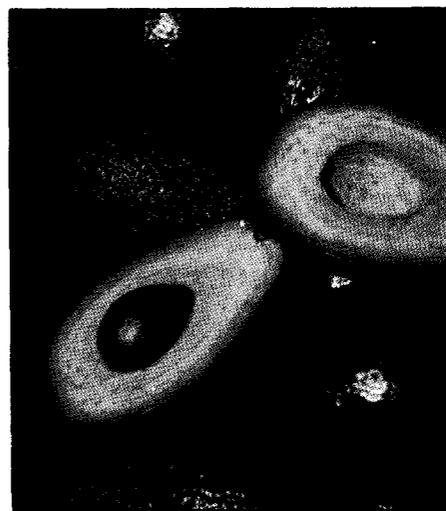
Con el objeto de poder conservar paltas con una mínima maduración tanto para fines de exportación, así como para comercializarlas más económicamente en el país, se desarrolló un estudio específico. Este se refiere a la programación de la maduración en palta Hass, basándose en antecedentes investigados a nivel nacional como extranjero y los que en resumen son:

- Temperaturas sobre 20 grados centígrados y la presencia de etileno aceleran el proceso de maduración y ablandamiento.
- Temperaturas más bajas y la absorción del etileno autoproducido detienen maduración.

- Paltas que una vez que alcanzan un cierto grado de madurez pueden conservarse por un período adicional de 7-9 días a temperatura baja.
- Temperaturas muy bajas dañan su calidad e impiden la maduración, aun elevando la temperatura posteriormente.

Los últimos resultados se pueden resumir de la manera siguiente:

- Palta Hass tratada con etileno gaseoso y conservada a 20° C alcanza su madurez de consumo a los 3 días de su aplicación.
- Para obtener fruta madura a los 8-10 días basta proporcionar en ambiente húmedo, ventilado y a 20° C.
- Con absorbente de etileno y envases ventilados se puede obtener paltas maduras desde los 10 hasta los 25 días, almacenándolas a 7° C y suspendiéndole, ya sea el etileno o el envase, 3 días antes y subiéndole simultáneamente la temperatura hasta 20° C.
- Para conservar paltas por más de 30 días inmaduras con absorbentes de etileno, se requiere de envases o envoltorios cuasi impermeables a los gases anhídrido carbónico y oxígeno puro, 7° C de temperatura y un lento aumento de temperatura para su maduración.



Paltas variedad Hass

- Mientras más rapidez se le exige en la maduración, en especial si ha sido detenida previamente, por temperaturas y/o absorbente, más desuniformidad y más desórdenes fisiológicos como pardeamiento de la pulpa, se presentan.

En todos los casos, tanto la aplicación de etileno como el cambio de temperatura, así como el uso de absorbente de etileno debe ser cuidadosamente controlados. **C**