

AN: 1997, Storage, Quality

TI: Efecto de la época de cosecha y la temperatura de almacenaje en la calidad de frutos de palto (*Persea americana* Mill.) cv. Gwen ]

AU: Bravo N, Omar Manuel

AC: Universidad de Chile. Esc. de Agronomía

PI: Santiago, 1997, 68 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 34 ref. Sumarios (En, Es)

DE: palta; variedades; época-de-cosecha; almacenamiento-en-frio; temperatura; manejo-postcosecha; desordenes-fisiologicos; pudriciones; calidad

DI: ST-INIAB B826 1997

CC: J11 H50 F01 0600

CP: J11

AB: Resumen: Esta investigación se realizó con frutos de palto cv. Gwen, con el objetivo de conocer el comportamiento de los frutos cosechados en dos épocas y almacenados a tres temperaturas (0, 3 y 6C) por 10, 20 y 30 días. La primera cosecha (10/01/95) arrojó un contenido de aceite promedio de 15,4% y la segunda (30/01/95) un 18,5%. Se realizaron 7 evaluaciones por estado de madurez: a cosecha, 10, 20 y 30 días de almacenaje refrigerado con sus respectivos periodos de comercialización. Los parámetros analizados fueron: color de epidermis y pulpa, pérdida de peso, resistencia de la pulpa a la presión, desordenes fisiológicos, pudriciones y aceptabilidad y calidad organoléptica. Los resultados no mostraron diferencias para color y pérdida de peso; no se registraron pudriciones ni pardeamientos vasculares; la menor firmeza de pulpa la tuvieron los frutos almacenados a 6C; a su vez los almacenados a 0C de la segunda cosecha tuvieron mayor pardeamiento epidermal y los de la primera cosecha mayor pardeamiento interno; en la evaluación sensorial resultó mejor evaluada la primera madurez, sin embargo para todos los tratamientos, la respuesta fue homogénea, siempre en un marco de aceptación. Como conclusiones, respecto de las épocas de cosecha los frutos de la primera madurez fueron los de mejor comportamiento, y en cuanto a los tratamientos de temperatura, los resultados indican que 6C, en ambas cosechas, es la temperatura que permitiría un mejor almacenaje.