

NR: 32997

AN: 2005

TI: Efecto de diferentes coberturas [Primafresh 31 K y Britex 701] sobre el comportamiento en almacenaje refrigerado de paltas (Persea americana Mill.) cv. Hass en distintos niveles de madurez

AU: Brito I, Marcela Andrea

AC: Universidad Catolica de Valparaiso. Fac. de Agronomia

PI: Quillota, 2005, 77 p.

BI: Disponible en la Biblioteca Central del INIA

UB: EL-14 B862 2005

NO: Tesis (Ing Agr) 65 ref. Sumarios (En, Es)

DE: palta; variedades; almacenamiento en frio; encerado; preservacion

CC: J11 0600

CP: J11

AB: Resumen: Durante el periodo comprendido entre septiembre del 2003 y enero del 2004 se realizo una investigacion que tuvo como objetivo evaluar el efecto de diferentes coberturas en paltas cv. Hass. Para ello se realizaron dos ensayos. En el primero, se evaluaron las coberturas Primafresh 31 K y Britex 701. El contenido de aceite de los frutos fue de 11-12%. En el segundo, se evaluaron las coberturas Primafresh 31 K, Britex 701 y Ecofrut. El contenido de aceite de los frutos fue de 13-14%. Los ensayos se llevaron a cabo en el laboratorio de Postcosecha e Industrializacion de la Facultad de Agronomia de la Pontificia Universidad Catolica de Valparaiso. Las mediciones se realizaron despues de 10, 20 y 30 dias de almacenaje refrigerado a 7 grados C y 90% de humedad relativa y luego de un periodo de comercializacion simulada de siete dias. Las variables evaluadas fueron; perdida de peso, resistencia de la pulpa a la presion, evolucion del color epidermal, desordenes patologicos y fisiologicos, sabor, textura y color de pulpa. En el Ensayo 1 las coberturas evaluadas cumplieron el rol de evitar la perdida de peso. No hubo efecto sobre la resistencia de la pulpa a la presion, ni sobre incidencia de alteraciones fisiologicas. Primafresh 31 K fue capaz de retrasar la evolucion del color de la fruta. Respecto a las variables sensoriales hubo una mayor preferencia hacia la fruta encerada con Primafresh 31 K cuando los testigos presentaron un grado excesivo de ablandamiento. En el Ensayo 2 Primafresh 31 K y Britex 701 lograron el mejor control de la deshidratacion, respecto a la resistencia de la pulpa a la presion se observo un efecto de las coberturas a la salida de la camara refrigerada no existiendo diferencias entre ellas; sin embargo, al exponer la fruta a temperatura ambiente Britex 701 y, en particular, Primafresh 31 K mantuvieron hasta los 20 dias de almacenaje mas siete dias de comercializacion simulada una resistencia mayor de la pulpa a la presion. Durante el periodo de comercializacion el uso de ceras tuvo como efecto positivo un retraso en la evolucion del color en paltas; sin embargo, Primafresh 31 K presento una mayor retencion del color epidermal en comparacion a las ceras restantes.

Respecto a las variables sensoriales hubo una mayor preferencia hacia la fruta encerada cuando los testigos presentaron un grado excesivo de ablandamiento.