

AN: 1993, Oil, Dry matter, Quality

TI: Estimacion del contenido de aceite, a traves de la humedad y su relacion con la palatabilidad en frutos de paltos de las variedades: Negra de la Cruz, Bacon, Edranol y Hass desde la ultima etapa de desarrollo hasta madurez fisiologica

AU: Esteban S, Paola Cristina

AC: Universidad Catolica de Valparaiso. Fac. de Agronomia

PI: Quillota, 1993, 59 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 64 ref. Sumario (Es)

DE: palta; variedades; contenido-de-lipidos; humedad; propiedades-organolepticas; sabor

CC: Q04 0600

AB: Resumen: En frutos de palto, *Persea americana* Mill. numerosos autores han determinado que existe una estrecha relacion entre el contenido de aceite y el de humedad, la cual es inversamente proporcional, en donde a medida que se incrementa el contenido de aceite se produce una disminucion del nivel de humedad. Lo anterior ha permitido la estimacion del nivel de aceite a traves de la humedad, facilitandose en gran medida la determinacion de una variable que experimentalmente requiere de una metodologia sofisticada para hacerlo y que usualmente es utilizada como indice de madurez en palta. El ensayo consistio en determinar experimentalmente el contenido de aceites y humedad, desde la ultima etapa de desarrollo del fruto hasta madurez fisiologica en las variedades: Negra de la Cruz, Bacon, Edranol y Hass, determinandose posteriormente la palatabilidad cuando los frutos alcanzaron la madurez de consumo, estableciendose de esta manera niveles minimos de aceite para garantizar un buen sabor. Los niveles minimos de aceite para cada variedad a estudio fueron: Negra de la Cruz 13%, Bacon 11%, Edranol 9% y Hass 11%.