

AN: 1996, Processed

TI: Conservacion de la pulpa y mitades de paltas (*Persea americana* Mill), almacenada en atmosfera modificada y refrigeracion (cvs. Hass, Edranol y Gwen)

AU: Gallardo U, Sergio A.

AC: Universidad Catolica de Valparaiso. Fac. de Agronomia

PI: Quillota, 1996, 87 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 16 ref. Sumario (Es)

DE: palta; variedades; pulpas-de-frutas; preservacion; almacenamiento-en-atmosfera-modificada; empaque; almacenamiento-en-frio; propiedades-organolepticas; características; ph; color

DI: ST-INIAB G166c 1996

CC: J11 0600 9100

CP: J11

AB: Resumen: El presente ensayo es la continuacion de estudios ya realizados y fue hecho como una forma de afinar tecnicas de industrializacion que permitan conservar y comercializar el producto en forma optima. Sus objetivos fueron: Evaluar nuevas tecnicas de conservacion y consumo diferentes a fruta fresca. Evaluar el efecto de dos concentraciones de gases sobre la conservacion y calidad del producto. Evaluar el efecto de la forma de presentacion (pulpa o mitades) sobre la calidad y conservacion. Medir la evolucion de los parametros objetivos y subjetivos a traves del periodo de conservacion. El ensayo se realizo en la Facultad de Agronomia de la Universidad Catolica de Valparaiso. Los cvs. Utilizados fueron Hass, Edranol, Gwen. Los tratamientos por cv. Fueron 90% N<sub>2</sub> + 10% CO<sub>2</sub> + 40% vacio, 80% N<sub>2</sub> + 20% CO<sub>2</sub> + 40% vacio, 40% vacio y testigo. Todos los tratamiento llevaban antioxidantes, los cuales fueron Ac. Citrico, Ac ascorvico y NaCl (solo pulpa). Se evaluaron cada 7 dias por 6 semanas. En todos los cultivares, tanto en pulpa como en mitades, el tiempo de almacenaje no afecto el pH ni la acidez no asi la modificacion de atmosfera que redujo el pH y aumento la acidez de las muestras. El vacio no presento mayores cambios en los tratamientos. El color de la pulpa en todos los cultivares se mantuvo sin sufrir mayores cambios a traves del tiempo. En mitades, todos los cultivares y tratamientos denotaron la aparicion de coloraciones oscuras propias del pardeamiento enzimatico en la superficie de los frutos. En cuanto a las características organolepticas, estas se mantuvieron en el tiempo hasta el dia 42, en las muestras de pulpa de todos los cultivares. En mitades, en el cultivar Hass, estas se mantuvieron hasta el dia 35; en Edranol hasta el dia 28 y por ultimo, en Gwen, hasta el dia 21. Posterior a ello, se aparecio un deterioro paulatino de estas características. En cuanto a la forma de presentacion, las pulpas evidenciaron una mejor respuesta no mostrando mayores problemas, no asi las mitades, que presentaron cambios de color y perdida de característica organolepticas.