

AN: 2000, Storage, CO₂ concentration

TI: Comportamiento de frutos de palto (*Persea americana* Mill.) var. Hass almacenados a diferentes concentraciones de CO₂ y O₂

AU: Gomez M, Claudia Andrea

AC: Universidad de Chile. Fac. de Ciencias Agronomicas

PI: Santiago, 2000, 52 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 33 ref. Sumarios (Es, En)

DE: palta; epoca-de-cosecha; maduracion; almacenamiento-en-atmosfera-controlada; anhídrido-carbonico; oxigeno; comportamiento-postcosecha; fisiologia-postcosecha; duracion

CC: J11 0600

AB: Resumen: El objetivo fue evaluar el efecto de distintas concentraciones de CO₂ y O₂ en el almacenaje de postcosecha de frutos de palto var. Hass, de dos fechas de cosecha (M1: 12 nov 1999 y M2: 13 enero 2000). La fruta fue almacenada a 4 C y 90% HR por 24 y 35 dias bajo las siguientes combinaciones de gases (%CO₂ / O₂): 13/7, 10/10, 6/5 y 0/21 (testigo). Las evaluaciones se realizaron a los 24 y 35 dias en atmosfera controlada (AC) mas 5 dias en aire a 4 C; posteriormente, se evaluo a los 5 dias despues de cada salida de frio, simulando un periodo de maduracion a 20 C. Finalmente, se evaluo a los 7 y 8 dias posteriores a cada salida de frio, respectivamente. Los parametros evaluados fueron: contenido de humedad, resistencia de la pulpa a la presion, color de cubrimiento, color (claridad, tono y saturacion) de pulpa (mesocarpio y endocarpio) y de la epidermis, perdida de peso, pudriciones, desordenes fisiologicos, aceptabilidad y apariencia La atmosfera controlada mostro efectos positivos en la conservacion de la fruta al disminuir la incidencia de desordenes fisiologicos, retardar el color de cubrimiento y la evolucion del color externo de la piel, mantener el color interno (mesocarpio y endocarpio) inicial, y evitar el ablandamiento excesivo de los frutos, destacandose la buena aceptacion de los frutos en los tratamientos con concentraciones altas de CO₂, 13/7 y 10/10 (%CO₂ / O₂). Se observo un mayor beneficio de la AC en la fruta del segundo estado de madurez, contrastando con los frutos de M1, los cuales mostraron como principal limitante un alto grado de deshidratacion, una mayor incidencia de desordenes fisiologicos y pudriciones, ademas de menor resistencia de la pulpa a la presion, logrando al final un menor contenido de aceite. Para ambos estados de madurez (M1 y M2), las combinaciones 13/7, 10/10, al igual que 6/5 (%CO₂ / O₂), mantienen en condiciones optimas la calidad de los frutos durante todo el periodo de almacenamiento, apropiada para el transporte maritimo, permitiendo su conservacion por un periodo de 35 dias de almacenamiento en AC, mas 5 dias de guarda en frio (4 C) en ausencia de AC, sumado a un periodo de maduracion de 8 dias en aire a 20 C.