

AN: 2002

TI: Caracterizacion y evaluacion en almacenaje refrigerado del cv de palto Isabel (Persea americana Mill.)

AU: Guajardo_M,_Susana_Andrea

AC: Universidad Catolica de Valparaiso. Fac. de Agronomia

PI: Quillota, 2002, 67 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 30 ref. Sumarios (En)

DE: palta; variedades; epoca-de-cosecha; almacenamiento-en-frio; temperatura; maduracion; comportamiento-postcosecha; vida-util; calidad; contenido-de-aceite

DI: ST-INIAB G898 2002

CC: J11 0600

CP: J11

AB: Resumen: En Chile, la produccion de paltas ha adquirido características propias convirtiéndose en un negocio de gran rentabilidad, donde es Hass la variedad que alcanza la mayor superficie plantada en el país, así como también los mejores precios en el mercado al ser considerado de excelente calidad por los consumidores. Es por lo tanto de gran importancia la integracion al mercado nacional e internacional de nuevas variedades que permitan ampliar las posibilidades de eleccion, siendo el cv. Isabel una nueva alternativa, ya que reúne ciertas características que hacen interesante avanzar en sus investigaciones y conocer mas acerca de su comportamiento. Al ser la palta un fruto que se ablanda rapidamente, es necesario buscar alternativas de almacenaje, que permitan extender el tiempo de conservacion manteniendo la calidad de los frutos. Con este fin la siguiente investigacion evalua el comportamiento en postcosecha de los frutos cosechados con contenidos de aceite de 12.6, 14.8 y 19.1% almacenados a 6 y 8 grados C de temperatura. Se realizaron cuatro ensayos a los 10, 20, 30 y 40 dias, respectivamente, evaluandose cada uno de ellos a salida de camara y despues de un periodo de comercializacion simulada, donde se midio perdidas de peso, resistencia de la pulpa a la presion, color externo e interno, intensidad respiratoria, presencia de daños fisiologicos y patologicos. En relacion al porcentaje de deshidratacion de los frutos, la perdida de peso se incrementa a medida que se retarda la cosecha de los frutos, superando el tercer nivel de madurez en el segundo ensayo el valor critico que afecta la apariencia de las paltas. Respecto al color de la cascara se produce el quiebre a partir de los 30 dias de almacenaje, tercer ensayo. No se detectaron problemas de alteraciones fisiologicas en frutos cosechados con un 14.84% de aceite. La caracterizacion organoleptica de los frutos

clasifico a los frutos del segundo nivel de madurez, correspondiente a 14.84% de aceite, refrigerados a 6 grados C, como el de la mejor aceptacion. Al analizar cada uno de los parametros antes mencionados en los frutos de los distintos niveles de madurez sometidos a estas condiciones de almacenaje, se puede concluir que: para mantener los frutos del cv. Isabel bajo condiciones de almacenaje que aseguren la conservacion y calidad final de las paltas se debe cosechar idealmente en el mes de octubre, con niveles de aceite del 16%, bajo un sistema de conservacion refrigerada de 6 grados C, con una humedad relativa del 80-90% y por un periodo de tiempo no superior a los 30 dias, para asegurar las condiciones de calidad final que la fruta presente al momento de llegar al mercado de destino.