

AN: 1977, Storage

TI: Ensayos preliminares en almacenaje de palta (*Persea americana* Mill.) [var Fuerte]

AU: Peralta A, Lourdes

AC: Universidad de Chile, Esc. de Agronomia

PI: Santiago, 1977, 89 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 36 ref. Sumarios (En, Es)

DE: palta; variedades; epoca-de-cosecha; almacenamiento; temperatura; empaque; plasticos; duracion; pardeamiento

DI: ST-UCHFG

CC: J11 Q02 0600

CP: J11

AB: Resumen: Se hizo un estudio de almacenaje de palta fuerte para determinar el comportamiento de tres temperaturas de almacenaje, longitud de este y posibilidades de uso de polietileno para la guarda de esta fruta. La investigacion se llevo a efecto en el frigorifico ubicado en el campus Antumapu, de la facultad de Agronomia de la Universidad de Chile. Se utilizaron paltas de huertos de la localidad de Peumo. Se efectuaron tres cosechas, usando tres temperaturas de guarda en las dos primeras: 11 C, 7 C y 7 C para pasar luego a 2 C. La tercera cosecha solo contemplo las dos ultimas temperaturas. La temperatura de 11 C no permitio guardar la fruta por mas de 23 dias a 7 C, la fruta se mantuvo aceptable hasta los 37 dias. El otro tratamiento usado permitio prolongar la vida de almacenaje hasta los 51 dias frio. El uso de polietileno agravo el daño en la pulpa despues de estos dias de almacenaje, con respecto al tratamiento sin polietileno, pero impidio significativamente las perdidas de peso. Aunque en algunos casos los porcentajes de perdida de peso fueron altos, no se observo perdida de turgencia en la fruta. Los desordenes externos comenzaron a desarrollarse principalmente una vez que la fruta fue pasada a temperatura ambiente, siendo estos manchas irregulares y circulares deprimidas de color pardo oscuro. El principal desorden de la pulpa fue el pardeamiento, que se presento en todas las temperaturas. Debido al hecho que una vez cumplido el periodo de guarda de las paltas el ablandamiento es rapido, es conveniente en el periodo de post almacenaje sea cerca del lugar de consumo.