

AN: 1995, Processed, Maturity

TI: Evaluacion del comportamiento y calidad del pure y trozos de pulpa de palta (Persea americana Mill.) en los cvs. Negra de La Cruz, Bacon y Hass, cosechadas con dos indices de madurez, conservadas en almacenaje refrigerado y con atmosfera modificada

AU: Soto O, Antonio German

AC: Universidad Catolica de Valparaiso. Fac. de Agronomia

PI: Quillota, 1995, 100 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 28 ref. Sumarios (Es)

DE: palta; pulpas-de-frutas; antioxidantes; acido-citrico; acido-ascorbico; almacenamiento-en-frio; almacenamiento-en-atmosfera-controlada; indice-de-madurez; epoca-de-cosecha; propiedades-organolepticas; comportamiento-postcosecha

DI: ST-INIAB S718 1995

CC: J11 F60

CP: J11

AB: Resumen: Se realizo un ensayo para evaluar el comportamiento de la pulpa de palta de tres variedades, Negra de La Cruz, Bacon y Hass, al cosecharlas en dos estados de madurez y ser procesadas en dos formas de presentacion, mitades y pure, usandose como antioxidantes acido citrico y acido ascorbico, envasandolas al vacio y almacenandolas en camaras refrigeradas a una temperatura de 0 a 2 grados C. Cada 7 dias se tomaron muestras de cada tratamiento y se evaluaron en ellas parametros objetivos como pH, acidez y color, y parametros subjetivos como sabor, color, olor y textura, usando para esto ultimo, un panel de evaluacion sensorial, integrado por un grupo de 10 jueces no entrenados. Se concluyo, que para las condiciones del ensayo, el indice de madurez conjuntamente con el periodo de almacenaje, en general, no inciden sobre el pH, la acidez ni el color de los distintos tratamientos. En cuanto a los parametros subjetivos, existe una marcada influencia del indice de madurez, siendo mas ampliamente aceptados aquellos tratamientos con un indice mayor, y dentro de ellos las formulaciones en pure. La unica excepcion a lo anteriormente senalado lo constituyo la variedad Negra de La Cruz, en donde se prefirio el menor indice de madurez.