

A-19

## ¿ESTÁ EL CONTENIDO EN AZÚCARES DE LOS CULTIVARES DE AGUACATE RELACIONADO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE SU FRUTA?

I. Bertling<sup>1</sup>, J.P Bower<sup>1</sup> y M.T. Dennison<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Horticulture. University of Natal. Pietermaritzburg. P. Bag X01. Scottsville 3209. South Africa. E-mail: [bertlingi@nu.ac.za](mailto:bertlingi@nu.ac.za)

Los cultivares de aguacate difieren notablemente en su crecimiento, características de la producción de fruta, y de su calidad. En los cultivares de piel verde se pueden observar tipos de crecimiento vigoroso, con tendencia acusada hacia la producción alternante ('Fuerte') y otros, con una producción más constante ('Edranol' y 'Pinkerton'). Además, el tamaño de la fruta es diferente según el cultivar, variando de 'medio' ('Fuerte' y 'Edranol') a 'grande' ('Pinkerton'). También, el contenido en aceite de la cosecha varía desde el 10% ('Fuerte') al 16% ('Edranol') y el 19% ('Pinkerton'). Por último, el número de meses necesarios para la maduración varía en KwaZulu-Natal, Sudáfrica, de 10.5 ('Fuerte') a 12.5 ('Pinkerton'). En consecuencia, la demanda de energía de estos cultivares debe ser diferente y durante el periodo precosecha influirá en la demanda y el suministro de carbohidratos en la fruta. Sin embargo, esta carencia o suministro suficiente puede ser evidente sólo después de la cosecha, cuando la "reserva de energía", en forma de carbohidratos, particularmente de azúcares y azúcares-alcohol, se ha agotado ya en algunos cultivares, pero no en otros. Sin embargo, el aguacate, una de las frutas con una tasa respiratoria superior, depende intensamente de estas reservas energéticas, que son más fácilmente disponibles que los ácidos grasos, el producto de reserva predominante en el aguacate y más abundante en la fruta que el almidón, reserva en otros cultivos arbóreos. En consecuencia, se ha investigado si estos tres cultivares difieren, antes de la cosecha, en el contenido en azúcar. El contenido de azúcar del aguacate, que es máximo poco después del cuajado de la fruta, disminuye después de la cosecha. Los azúcares predominantes en el aguacate son manoheptulosa, fructosa, perseitol, glucosa y sacarosa. Se analiza la relación entre los cambios precosecha en el contenido de azúcar y las posibilidades del periodo de conservación en el punto de venta de estos cultivares.