

A-185

EMBALAJE A LA MEDIDA EN ATMÓSFERA MODIFICADA (AM) Y HUMEDAD MODIFICADA (HM) PARA EL ALMACENAMIENTO Y LA MADURACIÓN DEL AGUACATE HASS

A.Shachnai¹

StePac L. A. Ltd. Tefen Industrial Park. Building 12 PO Box 73. Tefen 24959 Israel. asaf@stepac.com

El embalaje en AM prolonga el periodo de almacenamiento del producto al suprimir la respiración y el metabolismo. Los altos niveles de CO₂, que se acumulan naturalmente en el embalaje, suprimen el proceso de maduración. Cuando se expone esta fruta a un aumento de temperatura o de etileno exógeno, ocurre una maduración irregular, que puede causar el cambio de color de la pulpa y su envejecimiento, la aparición de antracnosis y la disminución del periodo de almacenamiento en el punto de venta.

Stepac L.A Ltd. ha desarrollado un polímero a la medida, permeable para el almacenamiento a largo plazo y la maduración del aguacate Hass. Cuando se embalaron aguacates Hass en bolsas de este polímero en AM/HM, se pudieron almacenar hasta 40 días a +5°C y permanecieron con un color verde y consistencia dura. Posteriormente, se sometieron los aguacates, todavía en la bolsa, a +20°C durante 48 horas, para inducir la maduración. El proceso de maduración ocurrió en la bolsa, pudiendo cambiar el color de la piel a marrón o negro y permitiendo que la pulpa adquiriese uniformemente una textura blanda (de 907,2 a 1814,4 g; 2-4 lbs), con un sabor totalmente desarrollado. El periodo de conservación en el punto de venta, a +20°C, de los aguacates embalados en esta bolsa (de 907,2 a 1814,4 g; 2-4 lbs), se prolongó 7 días, seguido de otros 7 días, conservados a temperatura de refrigeración casera (+4-7°C). La aplicación comercial de esta innovación permite el embalaje único en origen a granel o en bolsas comerciales, sin un manejo posterior. Esta única bolsa sirve para ampliar el periodo de almacenamiento de la fruta a lo largo de todo el transporte, para inducir la maduración en el lugar de destino y conservar los aguacates en el punto de venta y el domicilio.