

**EFFECTO DE TRES APLICACIONES DE CALCIO EN PRECOSECHA SOBRE EL  
COMPORTAMIENTO EN ALMACENAMIENTO REFRIGERADO  
DE PALTA (*Persea americana* Mill.) CV. FUERTE**

P. Undurraga<sup>1</sup>, J. A. Olaeta<sup>1</sup> y J. Ramirez<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Agronomía. Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. San Francisco s/n La Palma Quillota. Chile. Correo electrónico: pundurra@ucv.cl

Con el fin de aumentar la vida útil de poscosecha de paltas cv. Fuerte, se realizaron en 3 estadios de desarrollo de la fruta, correspondientes a 7, 9 y 11% de aceite, aplicaciones al árbol de Cloruro de Calcio con 72% de Ca, en dosis de: 0 (testigo), 0,23 y 0,33% (producto comercial), más surfactante (120 cc de LI-700 ® / 100 L de agua). Cuando la fruta alcanzó un 13% de aceite, se cosecharon frutos de tamaño homogéneo (200 a 250 g) y se refrigeraron a  $7 \pm 1$  °C con 90-95% de Humedad Relativa, por 12, 24 y 36 días. En cada período de almacenamiento se evaluó: pérdida de peso, resistencia de la pulpa a la presión, contenido de calcio en la pulpa y pardeamiento de la epidermis y pulpa. Luego, la fruta se dejó ablandar a temperatura ambiente hasta 0,92 Kg de presión y se evaluó, tiempo de ablandamiento y con evaluación sensorial: sabor, color de piel y pulpa, textura y fibrosidad. Frutos con aplicaciones de Cloruro de Calcio, en dosis de 0,23 y 0,33%, desde los 24 días de almacenamiento refrigerado, presentan una mayor resistencia de la pulpa a la presión y un menor pardeamiento de la pulpa respecto del testigo. Dosis de Cloruro de Calcio al 0.33%, en todos los períodos de almacenamiento, produce un aumento del croma y del contenido de calcio en la pulpa de los frutos.