

EFFECTO DE LA MADUREZ Y TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO REFRIGERADO SOBRE LA CONSERVACIÓN DE PALTAS CV. ISABEL

P. Undurraga¹, J. A. Olaeta¹ y A. Bontá¹

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

En frutos de palta del cv. Isabel, se evaluó el efecto de 2 estados de madurez a cosecha (13 – 15% y 15,1 – 17% de aceite) y 2 temperaturas de almacenamiento (6 y 8° C), con 80 - 90% de humedad relativa, por 15, 30 y 45 días. En cada período de almacenamiento se midió: pérdida de peso, resistencia de la pulpa a la presión, color, desórdenes fisiológicos y daños patológicos. Posteriormente, la fruta se dejó ablandar a 12° C hasta 1.81 Kg de presión, donde se midió, mediante panel de evaluación sensorial, la palatabilidad. El período de almacenamiento superior a 30 días, incrementó la pérdida de peso, daños fisiológicos, patológicos y viraje en el color de la epidermis. El panel sensorial determinó que frutos cosechados entre 13 – 15% de aceite, por un periodo de almacenamiento hasta 30 días, a una temperatura de 8° C, presentan las mejores características de palatabilidad.