

CARACTERIZACIÓN DE PARÁMETROS DE LA MADUREZ EN FRUTOS DE PALTO (*Persea americana* Mill.) VARIEDAD ESTHER, DURANTE EL ALMACENAJE REFRIGERADO EN POSTCOSECHA

J.I. Covarrubias,¹ L.A. Lizana¹ y L. Luchsinger

¹ Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas. Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, Chile. E-mail: jcovarru@uchile.cl, alizana@uchile.cl

El objetivo del estudio fue determinar la evolución de distintos parámetros de calidad durante el almacenaje refrigerado de la palta para distintas fechas de cosecha, temperaturas de almacenaje y períodos de guarda. Se utilizaron 12 árboles de 8 años de edad, efectuándose tres muestreos cada un mes a partir del 18 de enero de 2006. Las muestras de palta cosechadas, fueron almacenadas por 10, 20 y 30 días a 4, 6 y 9°C, y evaluadas luego de un período de almacenaje a 20°C, una vez que la fruta alcanzó 0,5 - 0,9 kg-f de firmeza. Los parámetros a evaluar fueron la deshidratación, tiempo de maduración, color de piel y color de pulpa (Colorímetro triestímulo MINOLTA modelo CR-300). Los resultados de los parámetros evaluados fueron analizados mediante ANDEVA de acuerdo a un diseño al azar con estructura factorial 3 x 3 x 3 (fechas de cosecha x períodos de almacenaje x temperaturas de almacenaje). Los resultados obtenidos indican que para la deshidratación hubo diferencias entre tratamientos, y los factores determinantes fueron la temperatura de almacenaje y la fecha de cosecha. El tiempo de maduración arrojó diferencias atribuidas a la fecha de cosecha, período de almacenaje y temperaturas de almacenaje, siendo el período de almacenaje el factor preponderante. El color de piel y de pulpa mostró diferencias atribuidas a la fecha de cosecha.