

**EVALUACIÓN DEL USO DE 2 COBERTURAS Y 3 TIEMPOS DE ALMACENAMIENTO
REFRIGERADO EN PALTA (*Persea americana* Mill.)
CV. ISABEL**

P. Undurraga¹, J. A. Olaeta¹ y R. Jaque¹

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

El uso de coberturas es una técnica para aumentar la vida de poscosecha de la fruta. Con el objeto de evaluar el uso de triacilglicerol y una emulsión de aceites vegetales, en concentraciones de 50 y 100% de (producto comercial), sobre la calidad de palta cv. Isabel, se cosecharon frutos con un 15% de aceite, los que fueron tratados con ambas coberturas y refrigerados a $8 \pm 1^{\circ}\text{C}$ por 15, 30 y 45 días. Se evaluaron en cada periodo de almacenamiento: pérdida de peso y daños internos (pardeamiento pulpa, ennegrecimiento de haces vasculares y decoloración). Luego la fruta se dejó ablandar en antecámara (12°C) hasta 1.84 k de resistencia de la pulpa a la presión y se evaluó, mediante un panel de evaluación sensorial, sabor, textura, apariencia interna y apariencia externa. El uso de ambos productos, al 100%, reduce la pérdida de peso. El tiempo de almacenamiento refrigerado afecta la pérdida de peso, independientemente de la cobertura utilizada, y la calidad interna de la fruta, llegando las paltas a los 45 días en malas condiciones. El panel sensorial determinó que la fruta llega a los 30 días de forma aceptable en cuanto a calidad organoléptica, sin determinar una ventaja de las coberturas sobre el testigo.