

AN: 1995, Storage, Maturity, Modified atmosphere

TI: Conservacion de pulpa y mitades de palta cosechadas con dos indices de madurez y almacenadas en atmosfera modificada y refrigeracion (cvs Fuerte, Gwen y Edranol)

AU: Olivares C, Jose Luis

AC: Universidad Catolica de Valparaiso. Fac. de Agronomia

PI: Quillota, 1995, 106 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 24 ref. Sumario (Es)

DE: palta; indice-de-madurez; epoca-de-cosecha; pulpas-de-frutas; preservacion; almacenamiento-en-atmosfera-modificada; almacenamiento-en-frio

DI: ST-INIAB O48c 1995

CC: J11 F01 0600

CP: J11

AB: Resumen: El objetivo general de este trabajo es, evaluar nuevas alternativas de consumo, presentacion y conservacion para la palta, diferentes a la comercializacion tradicional de la fruta como en fresco, utilizandose para este estudio, los cultivares Fuerte, Gwen y Edranol. Los objetivos especificos de este ensayo son: - evaluar el efecto de dos indices de madurez en la calidad y conservacion de pulpa y trozos de palta de los cvs en estudio, conservadas con modificacion de atmosfera y refrigeracion. - Evaluar el efecto del cultivar en la calidad y conservacion de pulpa y trozos de palta, conservadas con modificacion de atmosfera y refrigeracion. - Evaluar el efecto de la forma de presentacion (pulpa y trozos de palta) sobre la calidad y conservacion del producto, mantenidos en modificacion de atmosfera y refrigeracion. - Evaluar la evolucion de parametros objetivos como pH, acidez titulable y color, y medir la evolucion de parametros subjetivos como sabor, textura, color y olor, durante el almacenaje en atmosfera modificada y refrigeracion.