

AN: 1995, Storage, Maturity

TI: Efecto del uso de una formulacion de N,O-Carboximetil Quitosan, Nutri Save, sobre el comportamiento en el almacenaje refrigerado de paltas (*Persea americana* Mill). cv Hass, Edranol y Gwen cosechadas con dos indices de madurez

AU: Provoste C, Alejandra de Lourdes

AC: Universidad Catolica de Valparaiso. Fac. de Agronomia

PI: Quillota, 1995, 72 p.

NO: Tesis (Ing Agr) 44 ref. Sumario (Es)

DE: palta; preservacion; almacenamiento-en-frio; encerado; preservadores; indice-de-madurez; epoca-de-cosecha; desordenes-fisiologicos; preservacion; duracion; calidad

DI: ST-INIAB P969 1995

CC: J11 0600

CP: J11

AB: Resumen: La presente investigacion tuvo como objetivo evaluar el efecto del uso de un derivado de quitina, Nutri Save, en formulacion de 1,5 % de crustaceos no identificados sobre el periodo de almacenaje de palta Hass, Edranol y Gwen. El uso de la cubierta preservativa Nutri Save en Gwen y Hass, permitio aminorar las perdidas de peso y retrasar el ablandamiento, manteniendo las características organolepticas de la fruta cuando se le comparo con los testigos sin tratamiento. Asi mismo, estos frutos cubiertos con Nutri Save no mostraron mayor incidencia de desordenes fisiologicos que aquellos no tratados, lo que hace aun mas interesante el empleo del mencionado producto en periodos prolongados de almacenaje. Cuando se trabajo con niveles de aceite menores se obtuvo mejores respuestas al uso del Nutri Save durante el almacenaje para Gwen y Hass. Sin embargo en el caso de la variedad Edranol no se pudo apreciar el efecto de Nutri Save en ninguno de los estados de madurez, por la aparicion precoz de alteraciones fisiologicas ocasionados por la inadecuada temperatura de almacenaje para esta variedad en especifico.