

## EFFECTO DE LAS PRECIPITACIONES ANTES DE LA COSECHA EN LA CALIDAD DEL AGUACATE 'HASS' MADURO EN NUEVA ZELANDA

A-61

H.A. Pak<sup>1</sup>, J. Dixon, D.B. Smith, T.A. Elmsly y J.G.M. Cutting

<sup>1</sup> Avocado Industry Council Ltd, P.O. Box 16004, Bethlehem, Tauranga, Nueva Zelanda. E-mail: [HenryPak@nzavocado.co.nz](mailto:HenryPak@nzavocado.co.nz)

Con el fin de optimizar la calidad de exportación del aguacate de Nueva Zelanda, New Zealand Avocado Industry Council Ltd, ha establecido unas pautas para las condiciones de la cosecha, que incluyen las precipitaciones. Las pautas actuales especifican que la fruta no debe cosecharse si se producen más de 5 mm de precipitaciones en las 24 horas previas. Se ha demostrado en experimentos *in vivo* que una turgencia elevada en la fruta aumenta la susceptibilidad de las lenticelas a las lesiones por manejo (Everett et al., 2001). Sin embargo, no se ha determinado el nivel de precipitaciones necesario para afectar a la susceptibilidad frente a las lesiones por el manejo y a la calidad de la fruta madura, en condiciones de campo. Se han realizado experimentos de campo en la temporada 2002/03 para comprobar las consecuencias de diferentes niveles de precipitaciones en las 24 horas anteriores a la cosecha, tanto en la susceptibilidad frente a las lesiones por el manejo, como en la calidad de la fruta madura. Los experimentos se diseñaron para coincidir con la época de lluvias después de un periodo seco de 2-3 semanas. Se realizaron 3 ensayos en octubre de 2002, diciembre de 2002 y febrero de 2003. En cada ensayo, se recogieron 200 muestras controles antes de las lluvias. Se cosechó la mitad de esta fruta y se colocó directamente en bandejas, mientras que el resto se manipuló utilizando un método estandarizado para simular las condiciones de manejo durante la cosecha. Luego se cosecharon otras muestras de fruta después de varios periodos lluviosos y una muestra final 24 horas después de cesar la lluvia. Se refrigeró la fruta durante un periodo de 28 días a 4-5°C y luego, se maduró a 20°C, analizando la calidad de la fruta en el momento de madurez comestible. Se discuten los efectos de la lluvia durante la cosecha en la calidad de la fruta madura y la susceptibilidad frente a las lesiones por el manejo.

### Bibliografía:

Everett, K.R., Hallett, I.C., Yearsley, C., Lallu, N., Rees-George, J and Pak, H.A. (2001). Morphological changes in lenticel structure resulting from imbibition and susceptibility to handling damage. *New Zealand Avocado Growers Association Annual Research Report* **1**: 47-52.