

INFLUENCIA DE LA MADURACIÓN A PRINCIPIOS DE TEMPORADA EN LA CALIDAD DEL AGUACATE HASS, EN NUEVA ZELANDA

A-62

H.A. Pak¹, J. Dixon y J.G.M. Cutting

¹ Avocado Industry Council Ltd, P.O. Box 16004, Bethlehem, Tauranga, Nueva Zelanda. E-mail: HenryPak@nzavocado.co.nz

La fruta inmadura es susceptible frente a una variedad de alteraciones de calidad, que pueden exacerbarse por periodos prolongados de almacenamiento refrigerado. La industria de Nueva Zelanda se enfrenta al problema de la gestión del estándar de maduración para la exportación, para minimizar los problemas de calidad causados por la madurez en las exportaciones a los EE.UU en el inicio de la temporada (agosto), intentando entrar en el mercado lo más pronto posible. El estándar actual industrial de maduración para el aguacate 'Hass' es un contenido medio de sustancia seca (SS) de 23%, con una limitación en la variabilidad en muestras de 20 frutos. Los estudios sobre la maduración a comienzos de temporada en los últimos tres años (2000-2002) se han centrado en 1) determinar los porcentajes regionales de SS que se acumula a inicios de temporada; 2) analizar la influencia del tamaño de la fruta en la acumulación de SS y 3) investigar la relación entre el contenido de SS y la calidad de la fruta. Se han estudiado los modelos regionales de acumulación de SS en plantaciones de referencia en tres áreas de producción de Nueva Zelanda (Far North, Northland y Bay of Plenty), durante las 3 últimas temporadas. Se cosecharon muestras de 20 frutos en intervalos semanales, en varias plantaciones de referencia de cada región, durante un periodo de 2-5 meses, al inicio de cada temporada de exportación. Se determinaron el peso de la fruta y el contenido de SS en cada fruta individual en la muestra de 20 frutos para estudiar su maduración. El contenido en SS aumentó de forma lineal en cada región, en cada temporada, variando desde 0.06 a 0.11% de SS por día. Las diferencias regionales en los porcentajes de acumulación de SS no eran uniformes tomando como base la temporada. No se observó una relación significativa entre el contenido de SS y el tamaño de la fruta (peso) en ninguna región, durante las temporadas de 2000 y 2001, aunque se observó una pequeña relación en la temporada de 2002.

En diversos momentos del periodo de control, se cosecharon muestras de 100 a 300 frutos antes del comienzo de la temporada de exportación. Esta fruta se conservó refrigerada a 4-5°C, durante un periodo de 2, 4 o 6 semanas. Luego, se maduró la fruta a 20 °C y se analizó su calidad en el momento de maduración comestible, por el tacto (equivalente a 85-100 en un penetrómetro, utilizando un peso de 300 g). Se observó una relación significativa entre el contenido de SS y varios aspectos de la calidad de la fruta en cada estación, principalmente la adhesión de la carne al hueso, la presencia de vasos fibrosos y la incidencia de podredumbre blanca. Todos estos factores disminuyeron al aumentar la maduración de la fruta. El contenido mínimo de SS en una muestra de maduración fue un indicador de calidad de la fruta mejor que la media de la muestra.