

## CALIDAD DEL AGUACATE DE NUEVA ZELANDA: EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y LA MADURACIÓN

A-80

J. Dixon<sup>1</sup>, H.A. Pak, 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: [jonathandixon@nzavocado.co.nz](mailto:jonathandixon@nzavocado.co.nz).

La mayoría de los aguacates de Nueva Zelanda se exportan, utilizando un régimen de temperatura de "step down" durante el transporte, pero las temperaturas empleadas no se han definido en función del aguacate de Nueva Zelanda. Los aguacates de Nueva Zelanda se cosechan para la exportación durante siete meses (de agosto a febrero), con un contenido en sustancia seca que oscila del 24% en agosto al 35%, aproximadamente, en febrero. Existe poca información sobre los límites inferiores de temperatura para los aguacates de Nueva Zelanda, en relación a los daños causados por el frío en la piel la pulpa. La calidad de la fruta después de su almacenamiento a diferentes temperaturas puede estar afectada por el estado de maduración del fruto cuando se cosecha desde agosto hasta febrero. Durante todo este periodo, la temperatura óptima de almacenamiento puede cambiar a medida que avanza la temporada de cosecha. Para investigar la influencia de la maduración y la temperatura en las lesiones por frío y la calidad de la fruta, se realizó una serie de experimentos con aguacates Hass, cosechados en septiembre, noviembre y febrero, que se almacenaron refrigerados, utilizando 5 temperaturas: 2°C, 3°C, 4°C, 5°C ó 7.5°C, durante 28 días. Toda la fruta se maduró a 20°C. Se comparó la calidad de la fruta no almacenada madurada inmediatamente después de la recolección con la calidad de la fruta refrigerada. Se analizó la fruta en cuanto a lesiones por frío al retirarla del almacén y se determinó la presencia de trastornos por almacenamiento y podredumbres, una vez que la fruta presentaba madurez comestible. La respuesta de la fruta a la temperatura de almacenamiento cambió a medida que avanzaba la estación de la cosecha. Los daños por el frío en la piel de la fruta fueron más graves en la cosechada más tarde. El umbral de temperatura por debajo del cual se observaron lesiones por el frío fue de 7.5°C para la fruta cosechada más tarde; de 4°C, para la fruta cosechada a mitad de temporada, y de 5°C, para la fruta cosechada a comienzos de la estación. La incidencia y la gravedad de podredumbre del pedúnculo fue superior en la fruta de comienzos de temporada, almacenada por debajo de 7.5°C, siendo menor en la fruta cosechada a mitad y final de temporada. Por el contrario, las podredumbres en frutos fueron peores en la fruta de final de temporada. El momento de maduración después del almacenamiento disminuyó en cada cosecha, desde 9,7 días a comienzos de temporada, hasta 4,4 días, al final de la estación. Se observó una alta correlación entre el momento de maduración y la incidencia y la gravedad de la podredumbre del pedúnculo, teniendo los momento de maduración más cortos una menor incidencia. Se discute la importancia de identificar el efecto del momento de la maduración en las características de la calidad del fruto, debido a los tratamientos de almacenamiento, junto con los cambios en la respuesta de la fruta al almacenamiento, durante la estación de cosecha para la exportación.