

CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN EN ALMACENAJE REFRIGERADO DEL NUEVO CULTIVAR DE PALTA “ISABEL” (*PERSEA AMERICANA* MILL.)

A-82

J. A. Olaeta¹, P. Undurraga¹, Susana Guajardo¹.

¹ Facultad de Agronomía Pontificia Universidad Católica de Valparaíso-Chile, Av. Brasil 2950 Valparaíso - Chile Correo electrónico: jolaeta@ucv.cl

La Palta “Isabel” es a un cultivar desarrollado y patentado por la Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso-Chile. Su origen pareciera ser una hibridación entre Hass y Bacon la que transfirió al árbol una buena resistencia a bajas temperaturas, cercanas a 1°C.

El fruto es entre ovoide y periforme. La superficie de su piel es rugosa y hacia la madurez adquiere color negro-púrpura. Tiene una semilla relativamente grande y su pulpa es suave, cremosa, con un tenue dulzor, presentando características de sabor agradables similares al cv. Hass. Para conocer las alternativas de comportamiento en poscosecha de este nuevo cultivar se programó el siguiente ensayo.

Frutos del cv Isabel, cosechados de la planta madre, con tres niveles de aceite: 12, 15, 19 % fueron almacenados a temperaturas de 6 y 8 °C. Para ello se realizaron cuatro ensayos diferentes, correspondientes a 10, 20, 30 y 40 días de almacenaje. En cada uno de ellos se evaluó, a salida de cámara y después de un periodo de comercialización simulada, la pérdida de peso (%), resistencia de la pulpa a la presión (k), color externo e interno (L, a, b), intensidad respiratoria (mg.CO₂/k/hora), presencia de daños fisiológicos y patológicos.

La pérdida de peso se hizo significativamente mayor a medida que se incrementó el nivel de aceite, siendo la madurez de un 19 % de aceite la que a partir de los almacenajes de 20 días, supera los niveles de máxima aceptación de pérdida de peso, afectando la apariencia. Respecto al color de la cáscara se produce el quiebre a partir de los 30 días de almacenaje, (tercer ensayo). No se detectaron problemas de alteraciones fisiológicas en frutos cosechados con un 15% de aceite, independientemente de la temperatura, hasta los 30 días de almacenaje.

La caracterización organoléptica clasificó a los frutos con madurez de 15% de aceite, refrigerados a 6°C, como el de mejor aceptación.

Al analizar cada uno de los parámetros en los frutos de los distintos niveles de madurez sometidos a estas condiciones de almacenaje, se puede concluir que para mantener los frutos del cv. Isabel en almacenaje que asegure la conservación y calidad final, se debe cosechar con niveles de aceite del 15%, almacenar a 6°C, con una humedad relativa del 80-90% y un período no superior a los 30 días.