

Caracterización de parámetros de la madurez en frutos de palto (*Persea Americana* Mill.) variedad Esther, durante el almacenaje refrigerado

José Ignacio Covarrubias, Luis Antonio Lizana y Luis Luchsinger

Antecedentes generales de la variedad Esther en Chile

- Variedad incipiente en el mercado local chileno.
- Fruta con múltiples bondades y buenos precios de venta.
- Árbol con características beneficiosas para la producción.
- No existe hasta la fecha una caracterización de parámetros de la madurez en postcosecha.

Huerto homogéneo, árbol enano, altura promedio: 2,5 m



Variedad precoz





Fruta temporada 2007

Fruta temporada 2006



Peso promedio de los frutos : 450 g



Objetivo

- El objetivo de este estudio fue determinar la evolución de distintos parámetros de calidad durante el almacenaje refrigerado en la palta Esther, para distintas fechas de cosecha, temperaturas de almacenaje y períodos de almacenaje.

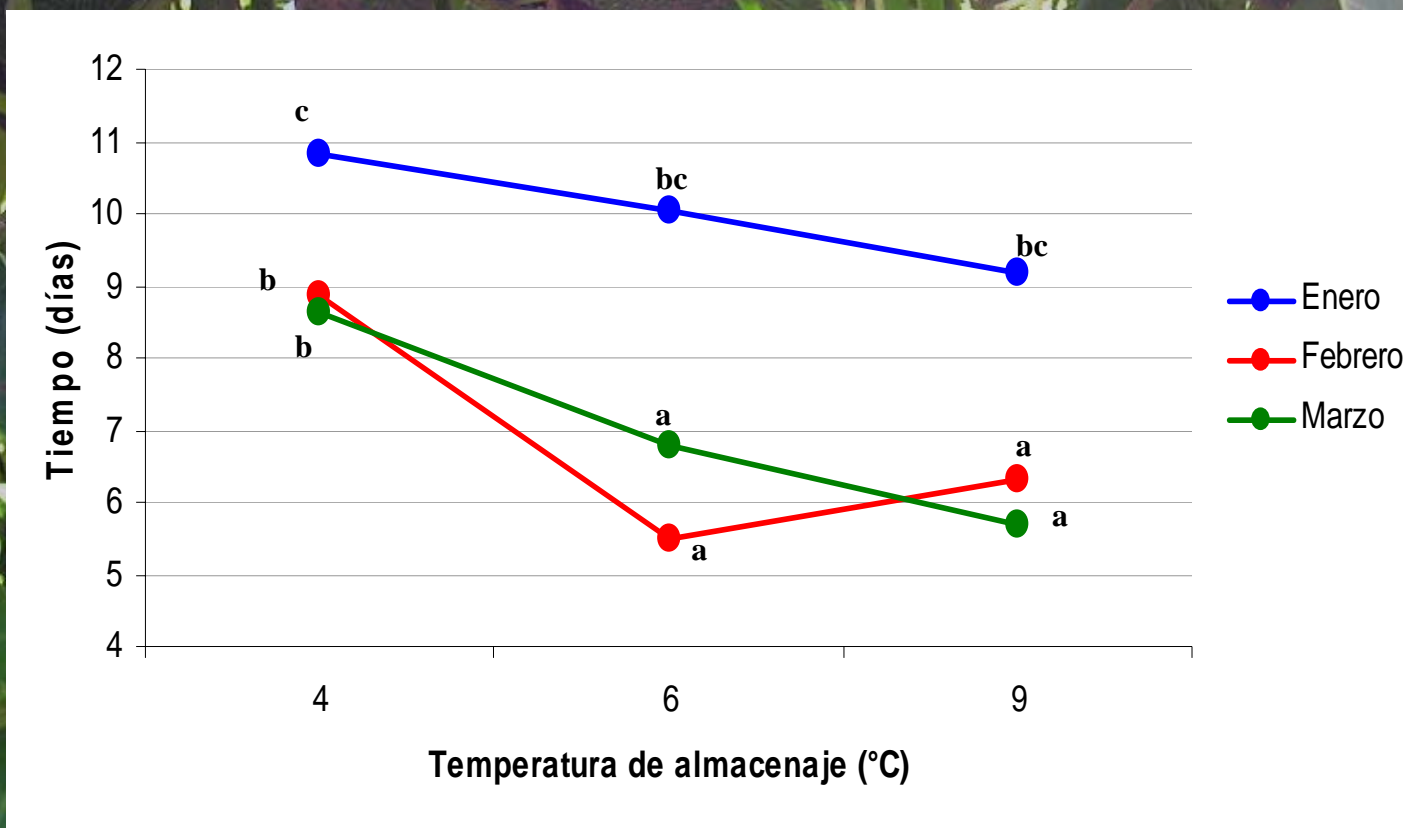
Materiales y Métodos

- La fruta se obtuvo de 12 árboles, de 8 años de edad, y se cosechó cada un mes, en tres fechas a partir del 18 de enero de 2006.
- Las muestras de palta cosechadas fueron almacenadas por 10, 20 y 30 días a 4, 6 y 9°C, y fueron evaluadas luego de un período de maduración a 20°C, una vez que la fruta alcanzó una firmeza de 0,5 - 0,9 kg-f.
- Los parámetros a evaluar fueron: deshidratación, tiempo de maduración luego del almacenaje, color de piel y color de pulpa.
- El diseño fue completamente al azar con estructura factorial 3x3x3 (fechas de cosecha x períodos de almacenaje x temperaturas de almacenaje). Los resultados fueron analizados a través de ANDEVA y la prueba de rango múltiple Tukey al 5%.

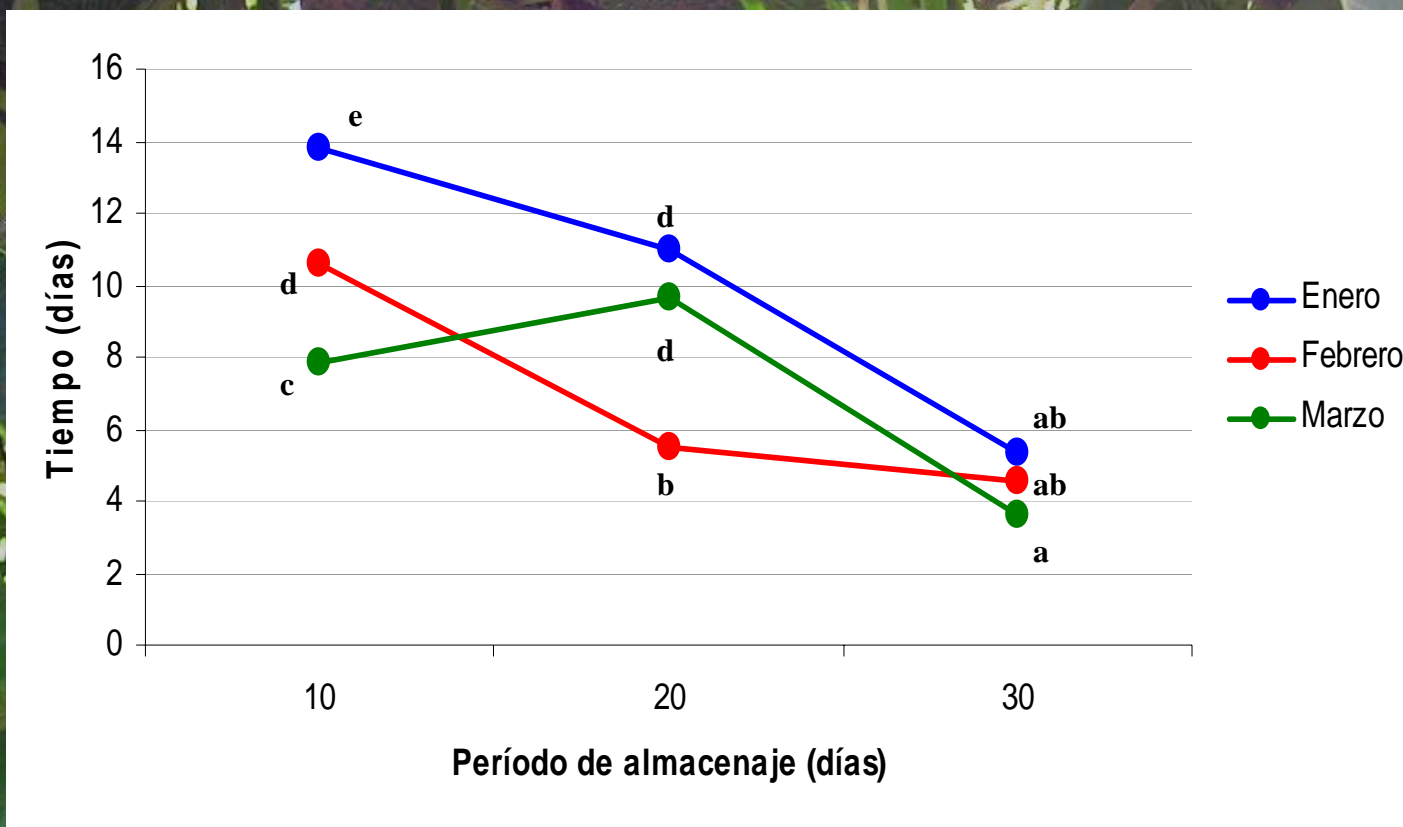
A photograph of an avocado tree with several dark green, bumpy avocados hanging from the branches. The leaves are large and dark green. The word "Resultados" is overlaid in white text on a semi-transparent dark green rectangular background in the center of the image.

Resultados

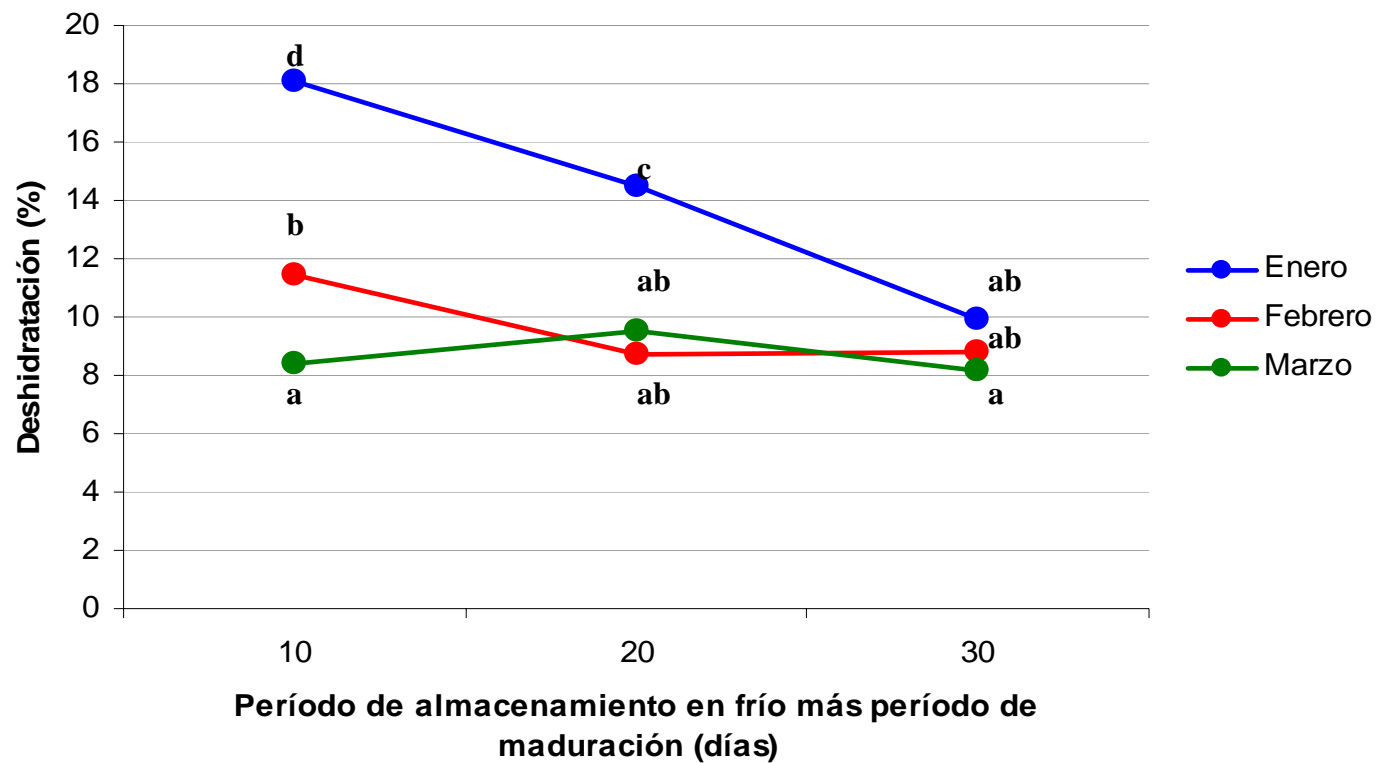
Tiempo de maduración desde la salida de frío



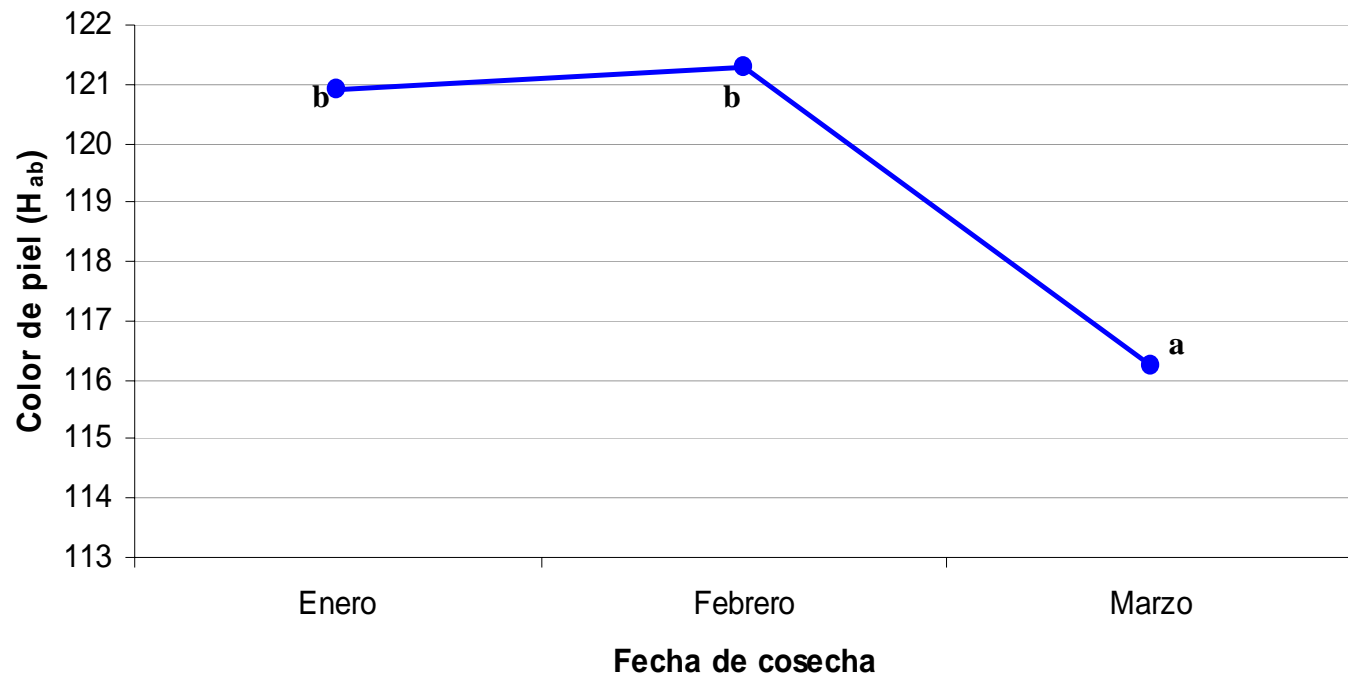
Tiempo de maduración desde la salida de frío



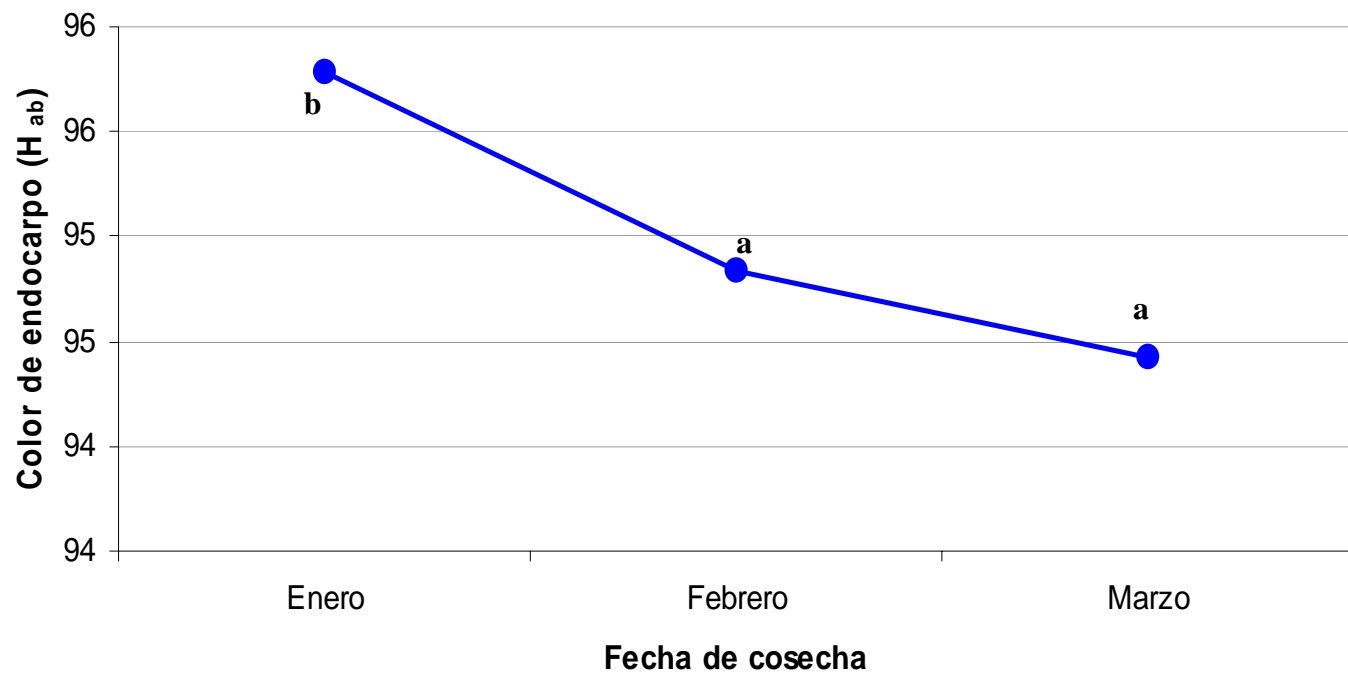
Deshidratación



Color de piel



Color de pulpa (endocarpo)



Conclusiones

- La palta Esther que es cosechada con mayor grado de desarrollo en el árbol, es aquella que logra una mejor calidad en su madurez de consumo y una menor duración luego de su conservación a bajas temperaturas .
- Los parámetros evaluados de la palta Esther, manifiestan una conducta en postcosecha similar al resto de las variedades de palta.



UNIVERSIDAD DE CHILE

CEPOC

Facultad de Ciencias Agrónomas
Departamento de Producción Agrícola
Centro de Estudio de Postcosecha

Caracterización de parámetros de madurez en frutos de palto (*Persea Americana* Mill.) variedad Esther, durante el almacenaje refrigerado

José Ignacio Covarrubias, Luis Antonio Lizana y Luis Luchsinger