

## **EFFECTO DE LA COBERTURA DE SILICIO Y ÁCIDO ASCÓRBICO SOBRE LA CALIDAD EXTERNA E INTERNA DEL AGUACATE**

I. Bertling, S. Tesfay y J.P. Bower

Horticultural Science, University of KZN, Pietermaritzburg, South Africa  
e-mail: bertlingi@ukzn.ac.za

A su llegada a destino, la calidad de los envíos de aguacate a menudo se ve comprometida por desórdenes externos e internos, así como también por enfermedades. Diferentes mercados de palta alrededor del mundo utilizan variados materiales de cobertura para incrementar el valor estético de la fruta. Asimismo, estas coberturas se usan para minimizar la potencial ocurrencia de desórdenes. Recientes hallazgos en el estudio del silicio indican que este elemento juega un papel vital en el combate contra infecciones fúngicas en plantas. Por otra parte, el ácido ascórbico actúa como antioxidante reduciendo el pardeamiento del tejido de la fruta. Se realizaron experimentos agregando silicato y/o ácido ascórbico a un baño de enfriado. Todos los tratamientos produjeron una reducción en la pérdida de agua y en una extensión en la vida útil, en comparación con el testigo. Sin embargo, la cera comercial superó a los tratamientos con silicio y el ácido ascórbico. Además, se estudió la condición de los carbohidratos en el fruto y las posibles correlaciones entre los tratamientos, mientras que se analizó su efecto en la vida útil del fruto, así como la putrefacción posterior a la cosecha.