

## **DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE AGUA Y HEPTOSAS EN PALTAS 'HASS' POR MEDIO DE ESPECTROSCOPIA NIR**

R. Blakey<sup>1</sup>, S. Tesfay<sup>1</sup>, J. Bower<sup>1</sup> e I. Bertling<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Horticultural Science, P/Bag X01, Scottsville, 3209, South Africa 203502804@ukzn.ac.za

Se cosecharon paltas 'Hass' en 9 ocasiones (100 frutas en cada cosecha) durante el periodo vegetativo. Las frutas fueron analizadas por medio de espectroscopia de reflectancia NIR (Infrarrojo Cercano) para evaluar el contenido de humedad y de heptosas del aguacate de un modo no invasivo. Se utilizaron frutos enteros y centros para determinar el contenido de agua. Los frutos fueron secados, y el tejido molido se utilizó para determinar la concentración de azúcares. El contenido de azúcar en las paltas fue medido por medio de Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC). Las longitudes de onda correspondientes a las bandas de absorbancia de C-H estuvieron muy correlacionadas con el contenido de humedad, mientras que las bandas de absorbancia relacionadas con el contenido de agua no estuvieron tan correlacionadas. La tecnología NIR puede ser utilizada para predecir el contenido de humedad y la concentración de heptosas. Estos dos parámetros son útiles en la predicción del período de maduración y el potencial de almacenamiento, y por último, la calidad de la fruta. La espectroscopia NIR tiene el potencial de ser utilizada para clasificar paltas en línea para reducir la variación del período de maduración y predecir el período potencial de almacenamiento.