

EVOLUCIÓN DE LA MADUREZ DE FRUTOS DEL CULTIVAR ISABEL (*Persea americana* Mill.), INJERTADOS SOBRE PATRÓN MEXÍCOLA

P. Undurraga¹, J. A. Olaeta¹ y A. Bontá¹

¹ Facultad de Agronomía. Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. San Francisco s/n La Palma, Quillota, Chile. Correo electrónico: pundurra@ucv.cl

La Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, ha desarrollado un nuevo cultivar de palto "Isabel", con atractivas características para el consumidor. Frutos del cv. Isabel, injertados sobre patrón "Mxicola", fueron recolectados cada 10 días, entre abril y octubre del 2005, con color de epidermis verde oscuro, a fin de establecer el porcentaje mínimo de aceite para su cosecha comercial. En cada periodo de recolección, a una parte de los frutos, se les midió el porcentaje de aceite, porcentaje de humedad y peso. Esto para establecer la curva de correlación entre aceite y materia seca. Posteriormente, al otro grupo de frutos, se les dejó ablandar en antecámara (temperatura ambiente) hasta 1,84 k de resistencia de la pulpa a la presión, midiéndose: diámetro polar y ecuatorial, color de pulpa, epidermis y testa de la semilla, fibrosidad, relación semilla pulpa, pudrición interna, defectos de epidermis, pérdida de humedad y palatabilidad, ésta última evaluada mediante panel de evaluación sensorial. Se determinó una curva de correlación entre las variables aceite y humedad de, $y = 89,0104 - 1,01018 x$ (porcentaje de humedad). El porcentaje mínimo de aceite determinado para cosecha fue de 12.81% (24.21% materia seca). El fruto posee un porcentaje de semilla alto (19,62%). Se registró una disminución del periodo de ablandamiento, pérdida de humedad y firmeza de los frutos en la temporada, en cambio, el peso, diámetro ecuatorial y polar no tuvieron variaciones. La palatabilidad se incrementó a medida que se retrasaba la cosecha.