

MADURACIÓN VARIABLE DE PARTIDAS DE PALTAS

J. Bower¹, Z. Van Rooyen², I. Bertling¹ y R. Blakey

¹Horticultural Science, University of KwaZulu-Natal, P/Bag X01, Scottsville, 3209, South Africa
bowerj@ukzn.ac.za

²Present address: Westfalia Technological Services, P O Box 1103, Tzaneen, 0850, South Africa

En los últimos años ha habido una creciente tendencia de proveer al consumidor paltas maduras, listas para consumir. Para poder lograr ésto, la palta necesita ser madurada de una manera programada previo al empaque. De esta manera, se garantiza el correcto grado de maduración en los puntos de venta. Aun así, dentro de una partida de palta clasificada aparentemente en un mismo grado, existe una considerable variación en el grado de maduración, lo que crea problemas logísticos considerables. El objetivo de este estudio fue investigar la fisiología de la maduración de la palta, con particular énfasis en la identificación de los componentes que pueden ser medidos durante la cosecha y el empaque. A su vez, esto permitirá lograr una selección de palta más uniforme, en términos fisiológicos, dentro de una determinada partida. La madurez de la palta puede estimarse por la medición del contenido de agua al momento de la cosecha. Publicaciones previas indicaron el papel del ácido abscísico (ABA) en el proceso. El estudio evaluó esta información por medio de infusión de agua o ABA en la palta, inmediatamente después de la cosecha, y mediante el estudio del patrón de maduración. El ABA sincronizó y aceleró la maduración de manera muy eficaz, mientras que el agua en pequeñas cantidades disminuyó la distribución de maduración, posiblemente al crear contenidos de agua más uniformes en el grupo de frutos. En un estudio de campo previo, el contenido de agua de la fruta a la cosecha fue el factor más importante para explicar la variación encontrada en la maduración. Otro factor relevante fue el contenido de magnesio en la fruta. En base a los resultados, se sugiere un posible mecanismo para la iniciación y progresión del proceso de maduración, junto con los mecanismos de evaluación en la línea de empaque, para garantizar que la fruta dentro de una partida sea más homogénea desde el punto de vista fisiológico, y en consecuencia más beneficioso para las exigencias logísticas de los productores previo al empaque.