

MÉTODOS NO DESTRUCTIVOS Y MOMENTO ÓPTIMO DE COSECHA DEL AGUACATE (*Persea americana* Mill.) 'SEMIL 34' EN REPÚBLICA DOMINICANA

M. de Js. Cuevas

Investigadora. Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF). C/Rafael Augusto Sánchez No. 89, Ens. Evaristo Morales. Santo Domingo, República Dominicana. E. mail: mcuevas@idiaf.org.do

El aguacate dominicano de exportación, enfrenta problemas críticos por la heterogeneidad de la calidad, debido principalmente a la pre y poscosecha. Esta investigación se realizó con el fin de explorar un método no destructivo y de calidad de fruta para determinar momento óptimo de cosecha. Se condujeron experimentos independientes, en las dos principales zonas productoras del país. Se hicieron ocho cosechas semanales, en una finca comercial en cada localidad. La fluorescencia de la clorofila fue utilizada como método no destructivo y rápido para la determinación del índice de madurez de la fruta. Ésta se ha utilizado como indicador de la reacción de la fotosíntesis para comprobar la condición fisiológica en otros cultivos. El contenido de aceite y materia seca, fueron evaluados como variables de calidad. Análisis fenológicos, de calidad de maduración y de los atributos organolépticos de la fruta, fueron también usados como indicadores. No existe una correlación significativa ($r = 0,02$ y $P = 0,92$), entre la fluorescencia y el contenido de aceite, para establecer el momento óptimo de cosecha. Bajo las condiciones del estudio, basado en el contenido de aceite y materia seca, los momentos óptimos de cosecha fueron determinados como 24 semanas después de la floración para una zona y 26 semanas para la otra zona. Organolépticamente los frutos resultaron de buena calidad para ambas zonas estudiadas.