

INCIDENCIA DEL ALMACENAJE REFRIGERADO DE FRUTOS DE PALTO (*Persea americana* Mill.) VARIEDAD ESTHER, EN LA MANIFESTACIÓN DE DESÓRDENES FISIOLÓGICOS DE POSTCOSECHA

J.I. Covarrubias¹, y L.A. Lizana¹ y L. Luchsinger

¹ Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas. Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, Chile.

E-mail: jcovarru@uchile.cl, alizana@uchile.cl

El objetivo del estudio fue determinar el efecto del almacenaje refrigerado de la palta, en la manifestación de desórdenes fisiológicos de poscosecha para distintas fechas de cosecha, temperaturas de almacenaje y períodos de guarda. Se utilizaron 12 árboles de 8 años de edad, efectuándose tres muestreos por mes a partir del 18 de enero de 2006. Las muestras de palta cosechadas, fueron almacenadas por 10, 20 y 30 días a 4, 6 y 9°C, y evaluadas luego de un período de almacenaje a 20°C, una vez que la fruta alcanzó 0,5 - 0,9 kg-f de firmeza. Los parámetros a evaluar fueron el pardeamiento de fibras, intensidad de pardeamiento interno, porcentaje de pulpa con pardeamiento interno, porcentaje de manchas externas y severidad de manchas grises. Para los distintos parámetros, la fruta fue evaluada mediante una escala de clasificación. Los resultados fueron analizados mediante ANDEVA de acuerdo a un diseño al azar con estructura factorial 3 x 3 x 3 (fechas de cosecha x períodos de almacenaje x temperaturas de almacenaje) y mediante la prueba de Kruskal Wallis, cuando los datos no cumplieron con los supuestos de igualdad de varianzas y normalidad. Los resultados obtenidos indican que para el pardeamiento de fibras hubo diferencias entre tratamientos, atribuibles a la fecha de cosecha, período de almacenaje y temperatura de almacenaje, siendo la fecha de cosecha el factor preponderante. Para la intensidad del pardeamiento interno, el porcentaje de pulpa con pardeamiento interno, porcentaje de manchas externas y severidad de manchas grises, no hubo diferencias estadísticamente significativas entre los tratamientos.