

EFFECTO DE DOS COBERTURAS Y DOS TIEMPOS DE ALMACENAMIENTO REFRIGERADO SOBRE COMPORTAMIENTO POSTCOSECHA DE PALTA CV. HASS

P. Undurraga¹, J. A. Olaeta¹ y D. Olivares¹

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

El uso de coberturas es una técnica para aumentar la vida de poscosecha de la fruta. Con el objeto de evaluar el uso de carnauba y carnauba más shellac, en concentración de 100% (producto comercial), sobre la calidad de palta cv. Hass, se cosecharon frutos con un estado de madurez entre 9 – 12% de aceite, los que fueron tratados con ambas coberturas y refrigerados a $8^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ por 20 y 40 días. Se evaluaron en cada periodo de almacenamiento: pérdida de peso, resistencia de la pulpa a la presión, color de epidermis, % de aceite, apariencia interna, ennegrecimiento de haces vasculares y pardeamiento de pulpa bajo la semilla. Luego la fruta se dejó ablandar a temperatura ambiente (20°C) hasta 1.81 Kg de presión, volviéndose a evaluar las mismas variables. La cobertura a base de carnauba reduce en mayor medida la pérdida de peso en almacenamiento refrigerado, en comparación a los otros dos tratamientos. A los 40 días de almacenamiento refrigerado, frutos tratados con ambas ceras presentaron mayores valores de luminosidad y croma en comparación al testigo, es decir, mantuvieron por más tiempo el color verde y el brillo de los frutos, respectivamente. Los haces vasculares y la pulpa no presentaron pardeamiento.