

## **TRATAMIENTOS POSCOSECHA UTILIZADOS PARA REDUCIR LAS LESIONES EXTERNAS POR ENFRIAMIENTO EN LOS AGUACATES “PINKERTON” (*Persea americana* Mill).**

Z. Van Rooyen<sup>1</sup> y J.P. Bower<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Westfalia Technological Services, P.O. Box 1103, Tzaneen, 0850, South Africa. Correo electrónico: zeldavr@hansmerensky.co.za.

<sup>2</sup> Horticultural Science, School of Agricultural Sciences and Agribusiness, University of KwaZulu Natal, Private Bag X01, Scottsville, 3209, South Africa.

El cultivar de aguacate ‘Pinkerton’ es muy susceptible a la decoloración del mesocarpio posterior al almacenamiento, lo que ha hecho peligrar su exportación desde Sudáfrica. Sin embargo, estudios recientes indicaron la reducción de la temperatura de embarque del estándar comercial de 5,5° C a 2° C para este cultivar reduce la gravedad del problema. Lamentablemente, el almacenamiento a 2° C ha incrementado el riesgo potencial de que las frutas desarrollen lesiones externas por enfriamiento, ya que a menudo se las expone a estas bajas temperaturas durante 30 días. Para poder comercializar fruta de alta calidad general, se necesitaba una solución urgente a este problema. Además, se esperaba poder utilizar la tecnología en otros cultivares de aguacate que deben pasar por ciertos tratamientos fitosanitarios, como esterilización en frío, para poder ingresar a determinados mercados. En este trabajo investigamos la utilización del acondicionamiento, a bajas temperaturas, previo al almacenamiento de las frutas, al tiempo que comparamos la utilización de envolturas para frutas con las frutas enceradas o sin encerar. Los resultados del estudio indicaron que tanto el período de acondicionamiento previo como la temperatura de acondicionamiento previo tuvieron un efecto significativo en el éxito del tratamiento, al reducir el desarrollo de lesiones externas por enfriamiento. También se llegó a la conclusión de que la cobertura o envoltorio de la fruta tuvo un efecto importante sobre la calidad de ésta, más precisamente sobre la presencia de lesiones externas por enfriamiento, la pérdida de peso, la consistencia y el tiempo de maduración de la fruta.