

ENSAYOS COMERCIALES DE MADURACIÓN DE AGUACATES SUDAFRICANOS EN EL REINO UNIDO

F.Kruger¹ y D. Lemmer¹

¹ARC-Institute for Tropical and Subtropical Crops, Private Bag X11208, Nelspruit 1200 South Africa, Tel: +27 (0)13 753 7000, Fax: +27 (0)13 752 3854 Email: fransk@arc.agric.za

En julio de 2006, se exportaron en contenedores aguacates Hass y Fuerte, tratados con SmartFreshSM o en atmósfera controlada (AC), desde Westfalia Estates al Reino Unido. Cada envío contenía 7 muestras de la variedad Hass y 3 muestras de la variedad Fuerte. Los parámetros de maduración de la fruta fueron registrados por dos empaquetadores preliminares. La fruta en atmósfera controlada necesitó un promedio de 4,98 días para madurar, mientras que la fruta con SmartFreshSM requirió 5,44 días. A pesar de una variación considerable entre las muestras, algunas de las combinaciones cultivar/calibre presentaron patrones de maduración muy similares, ya sea en tratamiento con SmartFreshSM o almacenamiento en AC. En ambos cultivares, la fruta de mayor calibre con SmartFreshSM maduró más rápidamente que la fruta almacenada en AC, mientras que se verificó lo opuesto para los calibres más pequeños. Los resultados confirmaron nuestra recomendación previa en cuanto al contenido de humedad del 70 % (30 % de masa seca) como punto límite para cosechar fruta, que se someta a tratamiento con SmartFreshSM para destinarse al sector del mercado "Maduro y listo para consumir" (en inglés, *Ripe and Ready*). Sin embargo, es posible enviar frutos de calibres de mayor tamaño (>300g) antes de alcanzar este punto, mientras que puede ser aconsejable no enviar los de calibres muy pequeños (<150g) a maduradores. Aunque la incidencia de la pulpa gris (decoloración difusa del mesocarpio) fue baja en el presente ensayo, por medio de un ensayo comercial realizado durante la estación anterior se demostró con claridad la capacidad de SmartFreshSM (1-metilciclopropeno) para reducir el desarrollo de la pulpa gris.