

**EFFECTO DEL QUIEBRE DE TEMPERATURA EN EL COMPORTAMIENTO DE PALTA
(*Persea americana* Mill.) CV. HASS EN ALMACENAMIENTO REFRIGERADO**

P. Undurraga¹, J. A. Olaeta¹ y J. San Martín¹

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

Para evaluar el efecto que produce un quiebre de temperatura sobre la calidad y conservación de la fruta en almacenamiento, paltas del cv. Hass fueron cosechadas con un estado de madurez entre 10 – 12% de aceite, pesadas, y luego refrigeradas a $7^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ y 90 – 95% de humedad relativa, por 30 y 40 días. A los 7 y 15 días de almacenamiento refrigerado, la fruta fue sometida a un quiebre de temperatura a 25°C por 48 y 72 horas. Al inicio del ensayo y al término de cada periodo de almacenamiento, se evaluó: pérdida de peso, resistencia de la pulpa a la presión, color de epidermis, desórdenes fisiológicos, daños patológicos y análisis enzimático. Este último se evaluó además, al inicio y término del quiebre de frío por 72 horas. Posteriormente, la fruta se dejó ablandar a temperatura ambiente hasta 1,81 k de resistencia de la pulpa a la presión, volviéndose a evaluar las mismas variables descritas. Quiebres de frío por 48 ó 72 horas, producen pérdida de peso y ablandamiento prematuro, sin presencia de patógenos ni desórdenes fisiológicos. Quiebres de frío por 72 horas, hace que la fruta llegue en malas condiciones a los 40 días de refrigeración, al igual que el testigo.