

EFFECTO DE LA CONSERVACION A TEMPERATURAS FIJAS O ALTERNAS EN EL PODRIDO EN POSCOSECHA DEL AGUACATE HASS

J. M. Hermoso¹ y J. M. Farré²

¹ Estación Exp. La Mayora. C.S.I.C. 29750 Algarrobo-Costa, Málaga, España.

Correo electrónico: jmhermoso@eelm.csic.es

² IFAPA de Málaga. Cortijo de la Cruz. 29140 Churriana, Málaga, España.

Los ensayos se realizaron a inicios y finales de abril de 2004, en una primavera lluviosa y con árboles de fuerte crecimiento vegetativo. Esta combinación probablemente provocó una elevada incidencia de podrido poscosecha, fundamentalmente por *Colletotrichum gloeosporoides*. Se compararon, en frigoríficos independientes, ocho temperaturas de conservación, dos fijas, 3º C y 5º C, y seis combinaciones de temperaturas alternas, dentro del día:

9 horas a 15º C ó 20º C y 15 horas a 3º C ó 5º C

15 horas a 20º C y 9 horas a 3º C ó 5º C.

Todos los tratamientos se aplicaron durante 10 ó 20 días. Todos los frutos maduraron a temperatura ambiente (20 – 24º C). Los testigos maduraron, sin conservación frigorífica previa, a temperatura ambiente. Las lluvias fueron frecuentes y abundantes en los 10 días previos al primer ensayo lo que probablemente aumentó la incidencia de podrido. Se utilizaron 25 árboles como bloques y 2 frutos por árbol y tratamiento.

Casi todos los tratamientos redujeron la incidencia y el desarrollo de podrido respecto al testigo. Sólo 15 horas a 20º C y 9 horas a 5º C durante 20 días aumentó el podrido respecto al testigo en las dos fechas. En la segunda fecha y con temperaturas alternas, el podrido de pared y de pedúnculo fue mayor con 20 que con 10 días de conservación. Las temperaturas fijas de conservación, 5º C y 3º C, redujeron en general fuertemente el podrido, más tras 20 que tras 10 días de conservación. Sólo en la segunda fecha, tras 20 días a 3º C, el podrido fue similar al testigo.