

## **PODRIDO EN POSCOSECHA DEL AGUACATE HASS. EFECTOS DE LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN. INFLUENCIA DEL ETILENO**

J. M. Hermoso<sup>1</sup> y J. M. Farré<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Estación Exp. La Mayora. C.S.I.C. 29750 Algarrobo-Costa. Málaga. España.

Correo electrónico: jmhermoso@eelm.csic.es

<sup>2</sup> IFAPA de Málaga. Cortijo de la Cruz. 29140 Churriana. Málaga. España.

En 2005 la incidencia de podrido fue baja, probablemente por tener los árboles bajo vigor vegetativo y ser la primavera seca. Se realizaron tres ensayos, con el mismo grupo de árboles e idénticos tratamientos, a lo largo de la última fase del periodo habitual de cosecha (27/4, 19/5 y 14/6). El número de árboles, que se consideraron como bloques a efecto estadístico, varió entre 15 y 20 en los tres ensayos. Después de una conservación frigorífica de 12.5 días a 6.5° C se compararon tres temperaturas de maduración, 15° C, 17.5° C y 20° C, con o sin una inyección de etileno (24 h – 54 ppm) aplicada 1 día tras el inicio de la maduración. Sin conservación frigorífica previa, se compararon las tres temperaturas de maduración 15° C, 17.5° C y 20° C, con la misma inyección de etileno aplicada 1 ó 2 días tras el inicio de la maduración. Como tratamientos testigo se utilizaron la maduración directa, sin conservación frigorífica previa, a 20° C ó a temperatura ambiente.

El periodo de ablandamiento se redujo significativamente, entre 2 y 3 días, al subir la temperatura de maduración de 15° a 20° C. La reducción fue menor con la aplicación de etileno, de 2 días en algún ensayo a 15° C pero casi nula a mayores temperaturas. La aplicación 2 días en lugar de 1 día tras el inicio de la maduración redujo aún más esta diferencia.

La incidencia de los tratamientos en el podrido, tanto de pedúnculo como de pared varió algo en los diferentes ensayos. En general la maduración a temperatura ambiente aumentó ligeramente la incidencia de podrido respecto a la maduración a 20° C. En la mayoría de los ensayos la incidencia de podrido era ligeramente mayor a 20° C que a 17.5° ó 15° C, aunque lo contrario se observó en algún caso.

El tratamiento con etileno 1 ó 2 días tras el inicio de la maduración, con o sin un período de conservación previo a 6.5° C, no afectaba claramente la incidencia de podrido.