

EFFECTO DE LA HUMEDAD DE CONSERVACIÓN, TEMPERATURA Y HUMEDAD DE MADURACIÓN E INYECCIÓN DE ETILENO 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.

Dos ensayos se iniciaron el 6 de Marzo y el 5 de Abril de 2006 en la parte central del período de recogida. En ambos se utilizaron 15 árboles como repeticiones en un análisis factorial completo con 3 factores: Dos tratamientos principales de conservación, de 14 días a 6° C, con 68% u 88% de Humedad Relativa (HR). Luego se realizó, o no se llevó a cabo, una aplicación de etileno (24 h – 54 ppm) y 4 tratamientos de maduración (15° C ó 20° C con 68% u 88% de HR). Los frutos testigo se conservaron en habitación ventilada al exterior (aproximadamente 15° C -17° C, 55 % - 50 % HR). En el segundo experimento, para simular un descenso de demanda en el mercado, durante el período de maduración todos los frutos, excepto los testigos, se sometieron durante 6 días a 6° C.

Los frutos testigo tuvieron incidencias de pudrición iguales o menores que los frutos conservados y madurados a temperaturas y humedad controladas. La humedad alta en maduración (88%) aumentó el podrido de pared y de pedúnculo, aunque no siempre en forma significativa. El porcentaje de frutos totalmente limpios era levemente mayor con la humedad relativa baja (68%) en la conservación. La maduración a 15° ó 20° C y la aplicación o no de etileno tuvieron efectos menores en el podrido del fruto. El tratamiento con etileno no disminuyó significativamente la duración del periodo de maduración. A 20° C los frutos maduraron unos 2 días antes que a 15° C.