

EFFECTO DEL QUIEBRE DE TEMPERATURA EN ALMACENAMIENTO REFRIGERADO SOBRE LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DE PALTAS (*Persea americana* Mill.) CV. HASS

P. Undurraga¹, J. A. Olaeta¹ y P. Canessa¹

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 2 estados de madurez (10 -12% y 13-15% de aceite), pesadas y refrigeradas a $7 \pm 1^{\circ}\text{C}$ y 90 – 95% de humedad relativa, por 20, 25 y 30 días. A los 15 días, parte de la fruta fue sometida a un quiebre de temperatura, por 24 horas, el 50% a 15°C y el otro 50% a 25°C , y otro grupo por 48 horas, a 15 y 25°C , respectivamente, manteniéndose un testigo sin quiebre de temperatura. Al término de cada periodo de almacenamiento, se evaluó: pérdida de peso, resistencia de la pulpa a la presión (RPP), color de epidermis, desórdenes fisiológicos y daños patológicos. Posteriormente, la fruta se dejó ablandar a temperatura ambiente hasta 1.84 k de RPP, volviéndose a evaluar las mismas variables. Quiebres de frío a 15°C , hasta por 2 días, no producen una disminución en la vida de poscosecha y calidad final de la fruta, hasta los 30 días de almacenamiento, en ambos estados de madurez. Quiebres de frío a 25°C por 2 días, producen un ablandamiento prematuro, una disminución del croma y luminosidad, sin presencia de patógenos ni desórdenes fisiológicos. Quiebres de frío a 25°C por 1 ó 2 días, producen mayor pérdida de peso, que los otros tratamientos, evaluados en los 3 tiempos de refrigeración.