

## **INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA EN LA CALIDAD DEL ALMACENAJE DE ALGUNAS VARIETADES LOCALES DE AGUACATE (*Persea americana* Mill) EN TAIWÁN**

S. Jeng-Jung

Professor of Department of Horticulture, National I-Lan University, Taiwan, R.O.C.

La palta tiene como origen América Central y el sur de México. Los Estados Unidos, Chile, México, Sudáfrica, Nueva Zelanda, e Israel son importantes países productores de palta a nivel mundial. Las investigaciones sobre la palta son muy limitadas en Taiwán. El propósito de esta investigación es determinar el efecto de las temperaturas de almacenamiento en la calidad de las paltas que se producen en Taiwán. Tres variedades de palta fueron almacenadas a 1° C, 3° C, 10° C, 17° C, y 20° C. Se estudiaron aspectos como el color de cáscara, color de pulpa, firmeza, daños por frío, y pudrición durante el almacenamiento. Los cambios en la calidad de las paltas también fueron analizados a temperatura ambiente después del almacenamiento a baja temperatura. En cuanto a la palta 'Chanan' y 'Ching-Jin 2', los frutos maduraron completamente 3 días después de la cosecha. La descomposición de los frutos comenzó a partir del día 6 de almacenamiento a temperatura ambiente. No se detectó ningún síntoma de daño por frío durante el almacenamiento a 1° C después de 30 días. Sin embargo, 3 días después que los frutos se llevaron a temperatura ambiente, se detectaron serios daños causados por el frío y la maduración no pudo completarse. El período óptimo de almacenamiento para palta 'Chanan' a 1° C es de 21 días y 14 días para la palta 'Ching-Jin 2'. La palta 'CAES 3' demostró una mala capacidad del almacenamiento a bajas temperaturas en comparación con otras variedades.