

INFLUENCIA DE MADUREZ Y PRETRATAMIENTO DE CALOR EN LA CALIDAD DE ALMACENAMIENTO A BAJA TEMPERATURA DE ALGUNAS VARIETADES LOCALES DE PALTA (*Persea americana* Mill) EN TAIWÁN

S. Jeng Jung

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

El propósito de esta investigación fue determinar los cambios en la calidad de variedades locales de palta durante almacenamiento a baja temperatura. Se seleccionaron dos variedades locales con tres estados de madurez para analizar la relación entre madurez y la calidad del almacenamiento a baja temperatura. Los cambios en la calidad fueron investigados mediante el análisis de color de la piel, el color de la pulpa, la resistencia al daño por frío, y pudrición. Las muestras con una mayor madurez demostraron una mejor calidad en el almacenamiento para ambas variedades. La palta 'zhangan' puede almacenarse a 1 ° C por 21 días, y en el caso de la palta 'qing ping er hao' por 14 días donde la palta retiene totalmente a temperatura ambiente su capacidad de maduración posterior. Se realizaron pretratamientos en agua a 38 ° C por 5, 15, 30, y 60 minutos para disminuir los daños causados por el frío durante el almacenamiento a 1 ° C. La inmersión por treinta minutos entregó los mejores resultados en calidad después del almacenamiento a baja temperatura por 28 días. Sólo se recomienda el pretratamiento de 6 horas con aire caliente a 38 ° C para reducir daños en la palta causados por el frío durante el almacenamiento a 1 ° C.