

EVALUACIÓN DE TRES TIPOS DE MATERIAL DE ENVASE SOBRE PALTA (*Persea americana* Mill.) CV. EDRANOL, COMO PRODUCTO IV GAMA

P. Undurraga¹, J. A. Olaeta¹ y C. Olivares¹

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 de 3 tipos de material de envase sobre la calidad de palta cv. Edranol en IV gama, se cosecharon frutos de peso homogéneo (200 y 250 g) con un porcentaje de aceite 18 - 20%, y se dejaron ablandar hasta 1.84 K de resistencia de la pulpa a la presión. Posteriormente, la fruta fue lavada, pelada, trozada, desinfectada y sometida a tratamiento con antioxidante, para ser envasada en 3 tipos de material (aluminio, polipropileno y polietileno de baja densidad) con atmósfera modificada (5% de O₂ + 15% de CO₂ + 80% de N₂, con un 40% de vacío) y refrigerada a 3 ± 1°C y 90% HR por 0, 5, 10 y 15 días. En cada periodo de almacenamiento se midió: pH, color y acidez. Mediante un panel de evaluación sensorial, se evaluaron los parámetros: sabor, textura, color, olor y presentación del producto. El tipo de material y los tiempos de almacenamiento afectaron en conjunto la acidez y luminosidad (color) del producto. Las variables del color: croma y ángulo de tono, fueron afectados por el tiempo de almacenamiento, mientras que el pH no sufrió variación. El envase de polipropileno mantuvo por más tiempo el sabor, textura, color y presentación, con respecto a los envases de polietileno y aluminio. La duración del producto usando el envase de polipropileno fue de 9 a 11 días, mientras que en los envases de polietileno y aluminio fue de 5 a 7 días.