



RELACION ENTRE EL TIEMPO DE ALIMENTACIÓN, ESTADO DE MADUREZ Y TIPO DE EMBALAJE Y EL MOMENTO DE EXPRESION DE PUDRICION CALICINAL EN PERAS CV. Packham`S Triumph EN ALMACENAJE REFRIGERADO

Francisco Javier Chacón Iribarra
Ingeniero Agrónomo

RESUMEN

En la provincia del Maipo, región Metropolitana, Temporada 1992-93, se almacenaron peras cv. Packham`s Triumph provenientes de un huerto con pronóstico de alta incidencia de pudrición calicinal (H1) y de otro con pronóstico de baja incidencia de la enfermedad (H2) causada por el hongo *Botrytis cinerea*.

El almacenaje refrigerado tuvo una duración de 150 días embalándose la fruta de cada huerto en dos estados de madurez inicial dado la firmeza de pulpa promedio de la fruta al momento de la cosecha, 18 y 15 lbs (E1 y E2); y dos tipos de embalaje (Madera y Cartón) para cada estado de madurez inicial.

De esta forma se pretendió determinar el momento de expresión de síntomas de "Botritis calicinal" en relación a la evolución de madurez en peras Packham`s Triumph en almacenaje refrigerado, determinar el efecto de la condición de madurez inicial y tipo de embalaje sobre la expresión de la enfermedad.

Los niveles de incidencia de la enfermedad sólo fueron significativos en peras provenientes de H1, siendo desestimables para aquellas provenientes de H2.

En peras de H1, con E1 la enfermedad se manifestó significativamente a partir de los 90 días de almacenaje, ocurriendo esto a partir de los 45 días en peras de E2.

El estado de madurez inicial en peras de H1 tuvo un efecto significativo en el momento y el nivel de incidencia de la pudrición calicinal.

el tipo de embalaje no tuvo efecto en la incidencia de la enfermedad en peras de H1.

La incidencia de pudrición calicinal en peras de H1 estuvo significativamente correlacionada con la evolución de la firmeza de pulpa y los sólidos solubles durante el almacenaje.

ABSTRACT

The time of symptom expression of Calyx-end rot in Packham's Triumph pears, coming from a high disease incidence forescated orchard and harvested at 18 (E1) and 15 lbs (E2) of flesh firmness, during 150 days cool-storage period was determined.

Significant fruit rotting in E1 pears occurred after 90 days of storage at -0,5 C, and E2 pears showed the same at 45 dys. Therefore, the pear initial maturity state had a determining effect on the level and time of expression of calyx-end rot. On the other hand, the type of used package (wood or pulpboard containers) did not have any effect on the disease evelopment.

Significant correlation between calyx-end rot expression and flesh firmness or soluble solids during storage was obtained.