

(S9-P52)

EFFECTO DE FACTORES DE PRE Y POSCOSECHA EN LA CONSERVACIÓN DE CEREZA PARA EXPORTACIÓN

M. L. RIVERO y M. I. QUIROGA

Centro de Estudios de Postcosecha. EEA Mendoza- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)

San Martín 3853. (5507) Luján de Cuyo. Mendoza. ARGENTINA.

mlrivero@mendoza.inta.gov.ar

RESUMEN

Diversos factores de pre y poscosecha influyen en la calidad y vida comercial de cereza para consumo en fresco. Entre los que tienen marcada incidencia se encuentran los tratamientos realizados en el cultivo, el estado de madurez de cosecha y el envase utilizado para la comercialización.

El objetivo del presente trabajo fue determinar el efecto de tratamientos químicos de precosecha, el estado de madurez y el envase, en la conservación de cerezas para exportación.

El ensayo se efectuó en el Centro de Estudios de Postcosecha, EEA Mendoza- INTA. Se evaluó la Cv. Brooks proveniente de Las Heras- Mendoza, Argentina; de parcelas con y sin aplicación de cianamida hidrogenada ("Dormex" BASF). La fruta se cosechó en dos estados de madurez: EM 1) color rojo, 64 de firmeza (Durofel) y 17,2 % de sólidos solubles; y EM 2) color rojo oscuro, 62 de firmeza y 20 % de sólidos solubles. Se embolsó en dos tipos de envases: bolsas de 250 g de polietileno de 50 μ y de polipropileno. La conservación se efectuó a 0 °C y 90 a 95% de humedad relativa. La evaluación de calidad se realizó semanalmente y se determinó pérdida de peso, color, firmeza de la pulpa, sólidos solubles, acidez titulable, daños fisiológicos, patológicos y mecánicos; y pardeamiento del pedúnculo.

El tratamiento con cianamida hidrogenada a campo, el estado de madurez y envase, incidieron en la calidad y vida postcosecha de la cereza. Los frutos tratados con "Dormex" cosechados más inmaduros (EM 1) presentaron mayor período de conservación que los no tratados y más maduros (EM 2). El envase sólo afectó la pérdida de peso de la fruta y el pardeamiento del pedúnculo, siendo menor en bolsas de polietileno de 50 μ .