

(S2-P156)

**TOLERANCIA AL FRÍO DE TOMATE TIPO CHERRY DE LAS
VARIEDADES “JOSEFINA”, “KATALINA” Y “LUCINDA”****RAFAEL ALIQUÉ, SARA NAVARRO, MIGUEL ANGEL MARTÍNEZ Y JESÚS
ALONSO**

Departamento de Ciencia y Tecnología de Productos Vegetales

Instituto de Frío (CSIC)

Jose Antonio Novais 10, Madrid 28040

Tlfno 91 5 49 23 00

rafalique@if.csic.es

El trabajo tiene como objetivo caracterizar la actividad fisiológica y la tolerancia a las bajas temperaturas de las variedades de tomate tipo cherry “josefina”, “katalina” y “lucinda”. Se ha analizado la naturaleza climatérica o no climatérica, y la tolerancia a las bajas temperaturas: 6°C, 8°C, 10°C y 12°C, evaluando el efecto de la relación temperatura-tiempo sobre la evolución de los parámetros fisiológicos, químicos y de calidad durante la postmaduración a 20°C, en función de la variedad.

Se han evaluado parámetros fisiológicos: producción de CO₂ y de etileno, químico: azúcares y ácidos orgánicos, y de calidad: color, firmeza, acidez titulable y sólidos solubles totales, así como la posible incidencia de “daño por frío”, “pitting” y desarrollo fúngico, especialmente durante la postmaduración a 20°C después de 6 y 12 días de conservación de katalina y lucinda, o de 10 y 20 días de conservación de la variedad josefina.

Las variedades katalina y lucinda presentan características fisiológicas en post-recolección propias de fruto climatérico mientras que la variedad josefina presenta una muy baja actividad fisiológica y metabólica durante la postmaduración a 20°C. Las variedades climatéricas presentan una mayor actividad fisiológica y metabólica, mejor calidad sensorial y una mayor sensibilidad al “daño por frío” al ser comparadas con la variedad josefina.