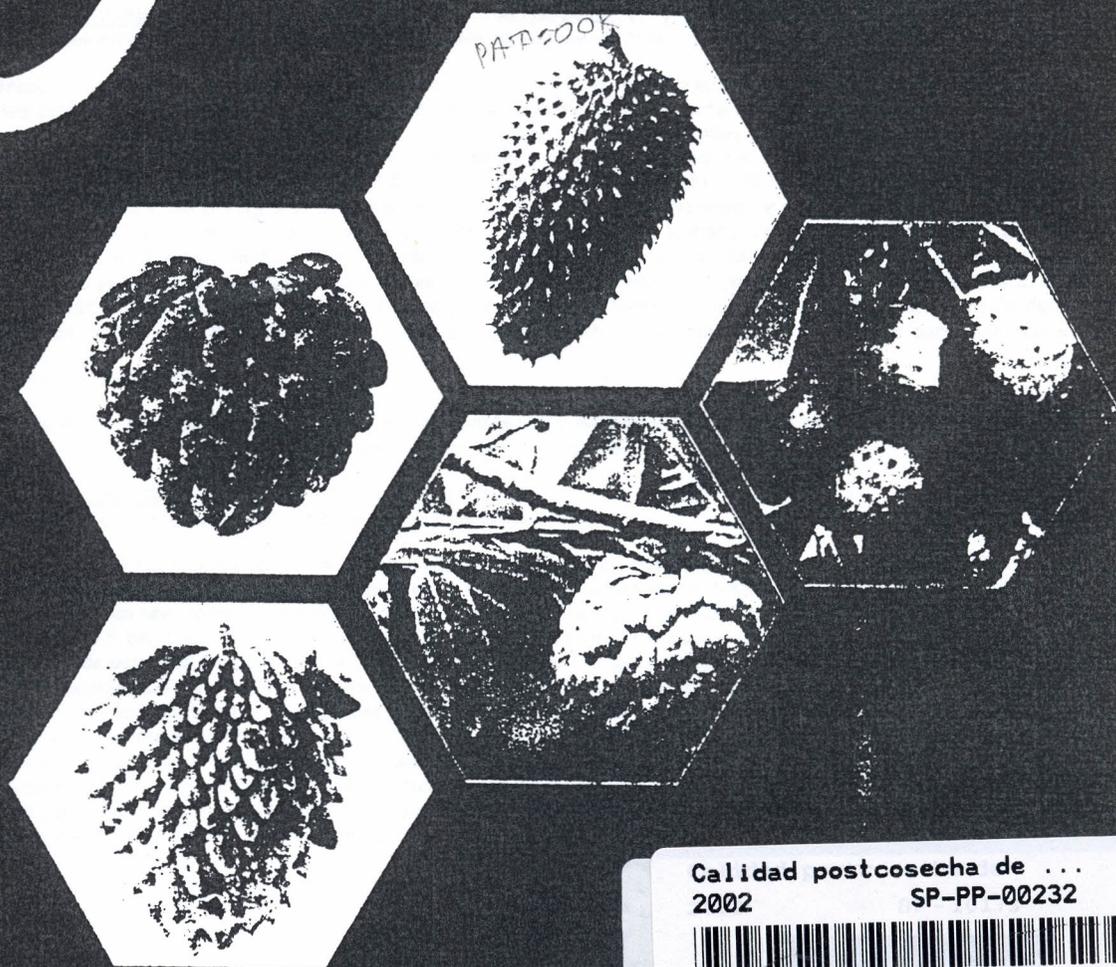


PAT  
PC  
SP  
00232

# er CONGRESO

Internacional de Anonáceas

Chile Quillota - La Serena 21 al 25 Octubre 2002



Calidad postcosecha de ...  
2002 SP-PP-00232



CPATSA-31570-1





→ Calidad postcosecha de guanábana (*Annona muricata* L.) bajo almacenamiento refrigerado y tratamientos con 1-Metilciclopropeno y cera<sup>1</sup>

LIMA, M.A.C.<sup>2</sup>, ALVES, R.E.<sup>3</sup>, FILGUEIRAS, H.A.C.<sup>3</sup>, TAVORA, F.J.A.F.<sup>4</sup> y LIMA, J.R.G.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, 56.300-970, Petrolina, PE, Brasil, Fono (55-87)38621711, Fax (55-87)38621744 maclima@cpatsa.embrapa.br

<sup>2</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, Caixa Postal 3761, 60.511-110, Fortaleza, Ceará, Brasil, Fono (55-85)2991847, Fax (55-85)2991888, elesbao@cnpat.embrapa.br

<sup>3</sup>Depto de Fitotecnia, Universidade Federal do Ceará, Campus do Pici, Caixa Postal 3038, 60.021-970, Fortaleza, CE, Brasil, Fono 55 85 288.9670, Fax 55 85 288.9419, tavora@ufc.br

Guanábanas 'Morada' oriundas de cultivo comercial en Limoeiro do Norte, Ceará, Brasil, fueron cosechadas en la madurez fisiológica con el objetivo de evaluar el efecto de la aplicación postcosecha de 1-Metilciclopropeno (1-MCP) y cera sobre la calidad durante el almacenamiento refrigerado (15,4±1,1°C y 86,0±7,3% UR). Los tratamientos utilizados fueron 1 - control, 2 - 200 ppb de 1-MCP (*SmartFresh*™), 3 - pulverización con cera *Fruit wax*® y 4 - cera seguida de 200 ppb de 1-MCP. Los frutos fueron evaluados a los 0, 4, 8, 11, 13 y 15 días de almacenamiento, cuanto a: pérdida de peso, color de la cáscara y de la pulpa (L, C y H en colorímetro), pH; acidez total titulable (ATT), sólidos solubles totales (SST), azúcares solubles totales (AST) y azúcares reductores (AR). Se utilizó el diseño experimental completamente al azar en factorial 4x6, con 4 repeticiones. Las aplicaciones de cera y cera+1-MCP mantuvieron estables los valores de L de la cáscara y de la pulpa, respectivamente, hasta el octavo y o cuarto día. El acumulo de SST fue en parte retrasado pelos tratamientos postcosecha. Cuando los frutos estaban completamente maduros (a los trece días), se ha observado diferencia de 1,4°Brix entre los tratamientos control y cera+1-MCP. Aunque esta diferencia no sea percibida al paladar, principalmente porque ATT, pH y tenores de AST y AR no fueron afectados pela cera y pelo 1-MCP. El tratamiento más eficiente fue la cera una vez que ha reducido la pérdida de peso en 23%, cuando comparado al control.

<sup>1</sup>Aposos: Programa Avanço Brasil, FUNCAP, Agrofresh Inc. y Adheteq Química Ind. e Com. Ltda.

Características físico químicas de frutos de chirimoya (*Annona cherimola* Mill.) del Municipio de Tetela del Volcán, Morelos. <sup>(1)</sup>

EVANGELISTA L., S., VALDES E., M.E., ALDANA LL., L. y FIGUEROA B., R.

Centro de Desarrollo de Productos Bióticos del IPN. Apartado postal 24 Yauatepec, Morelos, México. Becarios COFAA

El objetivo del trabajo fue conocer las características físicoquímicas con el fin de determinar los frutos de interés comercial. Se trabajo con frutos colectados en Tétela del Volcán Morelos, México, a la madurez de corte se seleccionaron por la apariencia de la cáscara lisa, impresa y papilonada: se determino peso, diámetro polar y ecuatorial, color, perdida de peso hasta la madurez, porcentaje de pulpa, numero de semillas, resistencia a la compresión y penetración, acidez y % de sólidos solubles totales. Los resultados promedios obtenidos fueron: peso 0.68± 0.7 Kg. frutos con cáscara lisa, 0.56± 0.08 Kg. en impresa y 0.61± 0.4 Kg. en papilonadas; diámetro polar 10.2 cm (lisas), 9.9± 0.02 cm (impresas), 9.8± 0.4 cm (papilonadas) y ecuatorial 11.2 cm (lisas), 10 cm (impresas), 9.9 cm (papilonadas). El color al corte fue de L 45.95 a -8.9 y b 29.00; a la madurez por consumo de L 3.32, a -4.9, b 6.23. La perdida de peso: lisas 8.6%, impresa y papilonada 7.8. El porcentaje de pulpa lisa e impresa 64% y papilonada 60%, compresión de 7.5 y a la penetración de 3.5 Nw ; acidez para la lisa 0.2%, impresa 0.4 y papilonada 0.3% de ácido málico. SST en la lisa 21.7%, impresa 28.3 y papilonada 24.7%. De acuerdo a estos resultados se recomienda realizar la selección de los árboles que produzcan frutos lisos e impresos, ya que por sus características de calidad son de interés para plantaciones comerciales.

<sup>(1)</sup>Proyecto 200097 financiado por CGPI-IPN y FPM.

Evaluación de diferentes tipos de embalaje sobre el comportamiento de chirimoya (*Annona cherimolla* Mill) cv. Concha Lisa en almacenaje refrigerado.

UNDURRAGA, P., OLAETA, J. y FIGUEROA, C.

Facultad de Agronomía Universidad Católica de Valparaíso Casilla 4-D Quillota Chile. E-mail:pundurra@ucv.cl

Con el fin de evaluar nuevos tipos de embalajes para exportación, chirimoyas cv. Concha Lisa de aproximadamente 375gr. fueron cosechadas con el índice de madurez de cambio de color de la epidermis y sometidas al tratamiento cuarentenario T 102 (b). La fruta tratada se embolsó en una corrida, mediante cuatro acondicionamientos internos (tratamientos) en caja de cartón de exportación de 40x30x14,5 cm. Los tratamientos fueron: T; acondicionamiento en soquete de poliestireno expandido (Slivits); T; bandejas alveoladas de pulpa moldeada modelo MZ 48 A, T; bandejas perforadas de poliuretano de densidad de 15 Kg./m<sup>3</sup>, T; bandejas de plumavit modelos CH-30 y 45, mas un film de pcv retráctil de 18µ de espesor como cobertura. La fruta se almacenó a 7 ± 1°C con 90% de Humedad relativa por 6 días para posteriormente darle un viaje de 55 km, simulación de envío a puerto y embarque, volviéndose a almacenar en frío por 30 días. Se evaluó a los 0,10, 20 y 30 días, el peso, daño fisiológico, mecánico y patológico, resistencia de la pulpa a la presión, sólidos solubles y acidez titulable. La fruta tratada se mantuvo por 25 días en excelentes condiciones de comercialización y consumo, situación que se desmejoró a los 30 días. Los tratamientos no afectaron la resistencia de la pulpa a la presión, los desordenes fisiológicos ni patológicos, pero si el tratamiento 4 redujo el daño mecánico y la perdida de peso durante los 30 días de almacenaje.

LIMA, M.A.C. de; ALVES, R.E.; FILGUEIRAS, H.A.C.; TAVORA, F.J.A.F.; LIMA, J.R.G. Calidad postcosecha de guanábana (*Annona muricata* L.) bajo almacenamiento refrigerado y tratamientos con 1-metilciclopropeno y cera. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE ANONACEAS, 3, 2009, Chile Quillota, La Serena. [Resúmenes...]. Chile Quillota: Universidad Católica de Valparaíso, 2002. p. 11.