



FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y FORESTALES

ESTRATEGIAS PARA OPTIMIZAR LA DESCONTAMINACIÓN Y EXTENSIÓN DE LA VIDA POSTCOSECHA DE ESPECIES FRUTIHORTÍCOLAS

Scelzo, Liliana

Gergoff, Gustavo (Dir.); Ortíz, Cristian (Codir.)

Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LIPA); Instituto de Fisiología Vegetal (INFIVE). Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP.

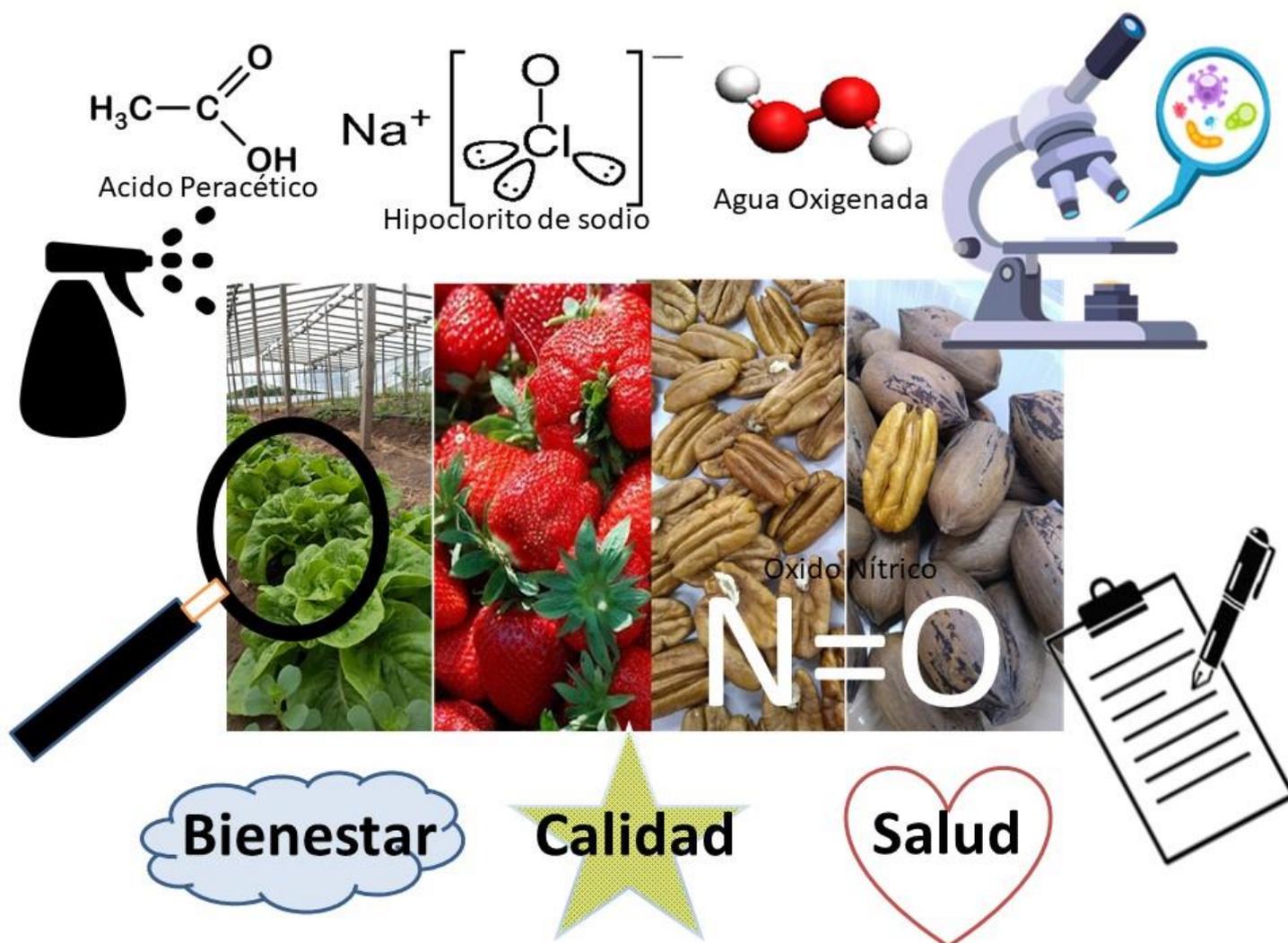
sciliana@hotmail.com

PALABRAS CLAVE: Postcosecha, Hortícolas, Pecán, Óxido Nítrico, Sanitizantes, Calidad.

PRE AND POSTHARVEST STRATEGIES FOR DECONTAMINATION AND QUALITY EXTENSION OF FRUIT AND VEGETABLE SPECIES

KEYWORDS: Postharvest, Horticles, Walnut Pecan, Nitric Oxide, Sanitizer, Quality.

Resumen gráfico



Resumen

En una primera parte del trabajo de investigación, se pretende analizar el efecto de la aplicación de diversos sanitizantes (hipoclorito de sodio, peróxido de hidrógeno y ácido peracético) sobre cultivos de lechuga (*Lactuca sativa*) y de frutilla (*Fragaria × ananassa*) durante la precosecha. Posteriormente se evaluarán los efectos de estos tratamientos precosecha sobre: recuentos de microorganismos aerobios mesófilos totales, hongos y levaduras, así como también contenido de antioxidantes no enzimáticos que repercuten sobre la calidad nutricional potenciando el poder descontaminante y el impacto sobre la calidad nutracéutica.

Por otro lado, la producción de nuez de pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch) representa una actividad productiva con importante dinamismo luego de que China se haya convertido en uno de los principales países importadores de tal producto. La mayor proporción de nuez de pecan en Argentina se concentra entre las provincias de Entre Ríos y Buenos Aires. Si bien la nuez de pecan posee una elevada capacidad de almacenamiento, esto sólo se refiere al producto con cáscara, característica cada vez menos asociada a los hábitos de consumo de la vida moderna que opta en mayor medida por los productos pelados. Esto convierte a la nuez de pecan en un producto más perecedero y

susceptible al deterioro de la calidad debido fundamentalmente a dos fenómenos de naturaleza oxidativa: el oscurecimiento superficial y el enranciamiento lipídico. En tal sentido, el envasado y almacenamiento en atmósferas modificadas y la aplicación de compuestos como el óxido nítrico (NO), representarían estrategias para aumentar la capacidad de conservación de nueces peladas y que aún no han sido elucidadas en la literatura.

En una segunda parte del trabajo, se pretende evaluar: i) el efecto del empleo de atmósferas modificadas pasivas (con mínimo espacio de cabeza), atmósferas activas (barrido con N₂) y del almacenamiento hipobárico en envases plásticos sobre la calidad y vida postcosecha de nuez pecán pelada; y ii) la función del óxido nítrico (NO) en la calidad postcosecha de nuez pecán pelada y su influencia sobre la calidad nutricional, el impacto sobre los componentes antioxidantes, lipídicos y proteicos de las semillas.

El objetivo central del trabajo pretende determinar de qué manera los tratamientos pre y postcosecha afectan a estos cultivos en la desinfección, calidad nutricional y balance redox de antioxidantes no enzimáticos.

Multimedia

<http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/113904>