

EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO POSCOSECHA DE TRES VARIETADES DE PERA

Budín, A.¹; Montes, C.¹; Ribeiro, C.¹; Trefoglio, M.¹; Vera, V.¹; Silva, M.¹; López, L.¹; González, V.¹; Dini, M.²; Silveira, A.C.^{1*}

1 Facultad de Agronomía, Av. Gral. Eugenio Garzón 780, Montevideo, Uruguay.

2 Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Ruta 48 km 10, Rincón del Colorado, Canelones, Uruguay.

acsilver@fagro.edu.uy

PALABRAS CLAVE: potencial de conservación, firmeza, pérdida de peso, calidad funcional.

La producción de pera de Uruguay está representada por la variedad William's (90% de la superficie total). En este grupo encontramos a William's precoz (WP) que se cosecha a mediados de enero y William's (W) propiamente dicha, que se cosecha entre fines de enero y principios de febrero. La aparición de una mutación (M) más temprana (inicios de enero), introducida en el programa de mejoramiento genético del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA, Uruguay), permitiría ampliar la oferta de pera nacional e incluso exportar a mercados cercanos. Se evaluó el comportamiento poscosecha de los tres materiales genéticos, especialmente para caracterizar a M. Las evaluaciones se realizaron en el laboratorio de Poscosecha de Frutas y Hortalizas (Fagro, Montevideo, Uruguay), en cosecha, luego de 2,5 meses de conservación (0°C y 90-95 % HR) y considerándose un período de vida mostrador de 4 días luego de los 2,5 meses (2,5+4). Se analizaron el color de cáscara (color de fondo y sobrecolor), medido con colorímetro (L*, a y b); pérdida de peso (%); firmeza de pulpa con texturómetro; sólidos solubles totales (con refractómetro); acidez titulable (por titulación potenciométrica). Por último, se midió capacidad antioxidante total (CAT) mediante ABTS, y polifenoles totales (PT, Folin-Ciocalteu). En cosecha la mayor luminosidad (L*) correspondió a W y WP (59,89 y 58,81 en lado sombreado y 63,8 y 66,29 en lado expuesto respectivamente), comportamiento que se mantuvo para 2,5 y 2,5+4. En el parámetro b, las

diferencias se encontraron en el lado sombreado y en cosecha donde W presentó el mayor valor (30,08) y M el menor (23,5). En el lado expuesto, M presentó el menor valor a los 2,5 y 2,5+4 (25,18 y 23,53 respectivamente). La pérdida de peso únicamente mostró diferencias entre materiales genéticos. La mayor correspondió a M (11,5%) seguida por WP (8%) y W (6,5%). A los 2,5 meses W y M fueron más firmes que WP (46,2; 46,7 y 40,6 N respectivamente). En cosecha y 2,5 meses WP presentó mayor concentración de SST, pero a los 2,5+4 no existieron diferencias entre genotipos (~ 14,5° Brix). M fue más ácida en todos los momentos evaluados (6,5% cosecha; 5,5% 2,5 meses; 5,2% 2,5+4). No hubo diferencias en PT entre los genotipos, donde M presentó 371,18 mg equivalentes de ácido gálico (EAG)/100g PF en cáscara y 34,53 mg EAG/100g PF en pulpa. M mantuvo los niveles de CAT en cáscara en todos los momentos (794,23 mg equivalente Trolox (ET) cada 100g PF) y fue mayor que W y WP para 2,5 meses (916,64 mg ET/100g PF) y 2,5+4 (688,44 mg ET/100g PF); en pulpa la CAT disminuyó con el tiempo de almacenamiento (65,48 mg ET/100g PF; 36,92 mg ET/100g PF; 39,03 mg ET/100g PF). Aunque la pérdida de peso de M fue casi el doble que W, mantuvo la firmeza, acidez, color y presentó la CAT superior. Por lo tanto, en el período evaluado no hubo diferencias en potencial de conservación entre los materiales analizados y M se destacó por su calidad funcional.