

CARACTERIZACIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD A COSECHA Y POSCOSECHA DE CUATRO VARIEDADES DE CEREZAS EN LA NORPATAGONIA

Perini, M.A.^{1*}; Buet, A.¹; Lutz, M.C.^{1,3}; Basso, C.N.^{1,3}; Sosa, M.C.^{1,3}; Vita, L.I.^{1,2}; Colavita, G.^{1,2}

1 Centro de Investigaciones en Toxicología Ambiental y Agrobiotecnología del Comahue-Instituto de Biotecnología Agropecuaria del Comahue, Subsede IBAC (CONICET-UNCo).

2 Catedra de Fisiología Vegetal, FaCA, UNCo, Cinco Saltos, RN, Argentina.

3 Catedra de Fitopatología, FaCA, UNCo, Cinco Saltos, RN, Argentina.

perini1987@gmail.com

PALABRAS CLAVE: norpatagonia, *Prunus avium*, madurez, pedúnculo.

La Patagonia es la principal región exportadora de cerezas frescas de la República Argentina con una alta participación de las provincias de Río Negro y Neuquén las cuales destinan 571.6 hectáreas a su producción. En la región se cultivan variedades con fecha de maduración temprana y tardía lo cual permite escalonar la cosecha, efectuarla en el momento oportuno, hacer más eficiente el empleo de la mano de obra y abastecer al mercado en diferentes momentos. La cereza, como fruto no climatérico, presenta un periodo de almacenamiento poscosecha corto, con lo cual, el avance científico en el desarrollo e implementación de tecnologías tendientes a prolongar este periodo generaría un impacto positivo en la comercialización. El objetivo del presente estudio fue ampliar el conocimiento básico sobre el comportamiento a cosecha y poscosecha de dos variedades tempranas de cereza de importancia regional, Royal Dawn (RD) y Santina (S) y dos tardías Lapins (L) y Sweet Heart (SH). En fecha oficial de cosecha comercial se recolectaron frutos de un establecimiento de la región y se evaluó a cosecha (día 0) y luego de 30 días de conservación refrigerada a 0±1°C y HR 95% (día 30) firmeza de pulpa, tasa respiratoria, peso seco y pérdida de peso en frutos. En pedúnculos se determinó: contenido relativo de agua (CRA), calidad visual integral y pérdida de peso. La firmeza de pulpa al día 0 fue menor en L y SH respecto a RD y S, pero no se encontraron diferencias en este

parámetro luego de 30 días conservación en frío. La tasa respiratoria a cosecha fue superior en L respecto a las demás variedades. Luego de 30 días en cámara, todas las variedades incrementaron su tasa respiratoria sin presentar diferencias entre ellas. En todas las variedades el peso seco de los frutos no varió, tanto al día 0 como al día 30. RD resultó ser la variedad con mayor pérdida de peso fresco seguida por L durante los 30 días de conservación. Respecto a los pedúnculos, S se diferenció del resto de las variedades presentado el mayor peso seco al día 0 y 30. A cosecha, L presentó un mayor CRA, pero luego de 30 días las cuatro variedades presentaron valores similares. Respecto a la apariencia visual que incluye color y turgencia se observó que las variedades tempranas tienen un mayor porcentaje de pedúnculos con calidad baja y media respecto a las variedades tardías. Estos resultados preliminares evidencian una alta variabilidad en el comportamiento de los parámetros estudiados, con una fuerte influencia varietal. Asimismo, este estudio incorpora información sobre parámetros de calidad de los pedúnculos, de los cuales existe escasa información y son un atributo de calidad altamente valorado a nivel comercial. Este estudio inicia una línea de trabajo que generará información regional indispensable para la innovación tecnológica en la cosecha y poscosecha de cerezas.