

SUSCEPTIBILIDAD A PATÓGENOS DE VARIEDADES DE CEREZA TEMPRANAS Y TARDIAS EN POSTCOSECHA, DE LA NORPATAGONIA ARGENTINA

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

1 Centro de Investigaciones en Toxicología Ambiental y Agrobiotecnología del Comahue (CITAAC), Subsede IBAC, Ruta 151 Km 12,5; Cinco Saltos (8303), Río Negro, Argentina.

2 Cátedra de Fitopatología, Facultad de Ciencias Agrarias (UNCOMA), Ruta 151 Km 12,5; Cinco Saltos (8303), Río Negro, Argentina.

3 Cátedra de Fisiología Vegetal Facultad de Ciencias Agrarias (UNCOMA), Ruta 151 Km 12,5; Cinco Saltos (8303), Río Negro, Argentina.

m.cec.lutz@gmail.com

PALABRAS CLAVE: Royal Dawn, Santina, Lapins, Sweet Heart, podredumbres.

Cerezas de cosecha temprana y tardía constituyen la oferta de la Norpatagonia destinada a la comercialización en fresco para mercados del exterior. Las podredumbres fúngicas ocasionan pérdidas durante la vida postcosecha de la fruta. Actualmente, no hay información sobre la susceptibilidad de las diferentes variedades cultivadas en la región frente a estos patógenos. En este contexto, los objetivos de este trabajo fueron: i) determinar la susceptibilidad a patógenos de postcosecha de Royal Dawn (RD) y Santina (S), de cosecha temprana y de Lapins (L) y Sweet Heart (SH), de cosecha tardía, a los 7 días a 20°C-70% HR y luego de 30 días a 0°C-95% HR; ii) establecer los patógenos más frecuentes; e, iii) indagar sobre las variables fisiológicas posiblemente involucradas en la susceptibilidad a las infecciones fúngicas. Los frutos fueron colectados manualmente en madurez comercial, llevados al laboratorio, y seleccionados por color, uniformidad y sin daños, e inmersos en 150 ppm de NaClO frío por 1 min. Posteriormente, secados al aire y colocados en bolsas de atmosfera modificada (50 frutos/bolsa/3 repeticiones), y almacenados 7 días a 20°C-70%HR, y 30 d 0°C-95%HR. Se determinó el porcentaje de incidencia (I) total de enfermedades y por patógeno involucrado. Las variables fisiológicas evaluadas a cosecha y a los 30 d fueron pH, acidez titulable (gr de ácido málico/100 mL de jugo) y sólidos solubles (SS) (°Brix), y, a partir de las cuales se estableció la razón acidez

titulable/pH y el índice de madurez química (IMQ), como SS/acidez titulable. El análisis estadístico se realizó con RStudio 2023.03.0, con los tests acordes para cada variable respuesta. De los varietales evaluados, RD fue el que presentó menor I (5,33%) de podredumbres a los 7 días, mientras que S, el mayor %I en los dos momentos evaluados (80,66 y 65,33%). En RD a la salida de frío, fue significativo el aumento de podredumbres (de 5,33 a 20%), alcanzando el 275% de incremento. Lapins mostró similar susceptibilidad en los dos momentos evaluados, mientras que SH incrementó el %I en un 64% con respecto al momento inicial. Los patógenos causales de podredumbres fueron *Cladosporium herbarum*, *Alternaria* spp., *Aureobasidium pullulans*, *Botrytis cinerea* y *Penicillium expansum*, siendo estos dos últimos los encontrados en menor proporción. En estos estudios preliminares, las variables fisiológicas e índices evaluados no explican claramente la susceptibilidad de las variedades a los patógenos, sin embargo, para RD se observó a cosecha los niveles más elevados de acidez titulable, pH, la relación acidez titulable/pH y menor IMQ. Probablemente sea necesario estudiar más variables fisiológicas de los frutos, y adicionalmente del ambiente y de las prácticas de manejo del huerto, para establecer los factores que determinan la susceptibilidad a patógenos en los varietales de cereza tempranos y tardíos cultivados en la región.