

EVALUACIÓN DEL COMPORTAMIENTO POSTCOSECHA DE CINCO GENOTIPOS DE GUAYABO DEL PAÍS (*ACCA SELLOWIANA* (BERG.) BURRET)

Pascual, O.*; Rey, F.; Silveira, A.C.*

Postcosecha de Frutas y Hortalizas, Facultad de Agronomía, UDELAR. Garzón 780, Montevideo, Uruguay.

opascual@fagro.edu.uy, acsilver@fagro.edu.uy

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

El guayabo del país [*Acca sellowiana* (Berg) Burret] es una especie de fruta nativa ampliamente distribuida por América del Sur y en Uruguay, es la que cuenta con mayor desarrollo. Si bien desde el 2000 se empezó a poner interés en los frutos nativos, no fue hasta el 2021 que se empezó a comercializar en mayores volúmenes. El objetivo de este trabajo fue evaluar el comportamiento postcosecha de 5 genotipos de guayabo del país del programa de mejoramiento genético de frutales de Facultad de Agronomía y del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria: Cerrillana (Ce), Araucaria (Ar), Armonía (Arm), F1P2 (FP2) y F1P7 (FP7). La fruta fue cosechada durante la zafra del 2022, en el estado de madurez previo al "touch picking" y se almacenó a 5 °C y 95 % HR durante 7, 14 y 21 días. Finalizado cada periodo de conservación refrigerada, se colocaron por 7 días a temperatura ambiente y 80 % HR para simular la vida mostrador (7+7, 14+7, 21+7). En cada momento se evaluó: pérdida de peso, firmeza, color externo e interno y sólidos solubles totales. Los genotipos Ce, Ar y Arm presentaron la menor pérdida de peso (~0.55 %) a los 7d, mientras que los frutos F1P2 y F1P7, la más alta (~1.4 %). En todos los genotipos los mayores valores de pérdida de peso se observaron durante la vida mostrador, en general a los 21+7, siendo de 5,6% para Ce, Arm y F1P2 y 3,6% para Ar y F1P7. La firmeza, en el momento de cosecha fue de 24N (Ce) - 38N (Arm y F1P2), disminuyó

durante el almacenamiento en frío ~42 % y en vida de mostrador ~58%, siendo F1P2 el genotipo que presentó mayor ablandamiento en la vida postcosecha. En cuanto al color de la epidermis, al momento de cosecha no se observaron diferencias visuales entre genotipos (L* 43,8, h* 120, C* 19,8). En general, los parámetros L* y C* tendieron a aumentar y h* a disminuir durante el almacenamiento en frío (L* 45, h* 120,3 y C* 21,7) y especialmente durante la vida mostrador (L* 46,9, h* 118,1, y C* 23,5). En el caso del color de la pulpa, los parámetros L*, h* y C* no mostraron una tendencia clara durante el almacenamiento en frío o la vida mostrador. El genotipo F1P2 fue el que presentó menores valores de L*(37,2) h*(80,2) y C*(6). El contenido de sólidos solubles totales estuvo en el rango de 10,78 - 14,59 %. El genotipo F1P7 fue el que presentó mayor contenido de sólidos solubles totales, mientras que el genotipo F1P2 fue el de menor contenido. Los resultados indican que hay diferencias en el comportamiento postcosecha entre los genotipos evaluados. Los genotipos Ar y Arm presentaron mayor firmeza y menor pérdida de peso, siendo una buena alternativa tanto para venta como fruta fresca como para conservación. El genotipo de menor interés sería el F1P2 ya que presentó la mayor pérdida de peso, menor firmeza, menor contenido de sólidos solubles totales y mayor oscurecimiento de la pulpa.