

ENVASADO AL VACÍO COMO ALTERNATIVA DE BAJO COSTO PARA EL MANEJO POSTCOSECHA DE ARÁNDANOS (*VACCINIUM CORYMBOSUM*) DESTINADOS AL MERCADO INTERNO EN EL NOROESTE ARGENTINO

Morales, N.K.; Luque, V.; Brizuela, J.A.; Alsina, M.L.; Nieto Guzmán, D.M.; Nieva, A.S.

Cátedra de Fisiología Vegetal – Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Catamarca. Maestro Quiroga 80, San Fernando del Valle de Catamarca, Catamarca, Argentina.

snieva@agrarias.unca.edu.ar

PALABRAS CLAVE: cloruro de calcio, RIA, sólidos solubles, antocianinas.

El cultivo de arándanos (*Vaccinium corymbosum*) en la Argentina se localiza principalmente en las regiones noreste y noroeste del país. Las provincias de Tucumán, Catamarca y Salta son las principales productoras del NOA, contando con ventajas competitivas para abastecer los mercados demandantes y de mayor consumo en contra-estación. La producción de arándanos frescos en la región, responde a las necesidades de mercados internacionales, siendo la exportación el principal destino de los frutos, quedando una pequeña fracción para el consumo interno. Los pequeños productores destinan parte de su producción al mercado interno. Sin embargo, las tecnologías de manejo postcosecha generan costos elevados que resultan poco rentables para el manejo de un volumen de frutos relativamente pequeño. El objetivo del trabajo fue evaluar la implementación del envasado al vacío y la aplicación de CaCl_2 , como alternativas de bajo costo para el manejo de postcosecha de arándanos. Se utilizaron arándanos frescos provenientes de establecimientos productivos de la localidad de Alijilán (Santa Rosa, Catamarca), los cuales fueron refrigerados a 4°C hasta su procesamiento. Los frutos se separaron en grupos de 50 gr, los cuales se utilizaron como unidades muestrales. El experimento siguió un diseño bifactorial, con los siguientes tratamientos: CaCl_2 , envasado al vacío y $\text{CaCl}_2 \times$ envasado al vacío. El tratamiento con CaCl_2 se realizó mediante la inmersión de los

arándanos en una solución de CaCl_2 1% durante 30 minutos, realizando el mismo procedimiento con agua destilada, para el tratamiento control sin cobertura de calcio. Se utilizó una envasadora al vacío (TURBOSAVER TS1100) y bolsas gofradas libres de BPA para el acondicionamiento de los frutos. Todos los tratamientos fueron mantenidos en oscuridad a 4 °C. Se registró la pérdida de peso a los 7, 10 y 17 días posteriores a la aplicación de los tratamientos. Se realizó la extracción y cuantificación de los polisacáridos de la pared celular, expresados como residuos insolubles en alcohol (RIA), contenido de sólidos solubles y contenido de antocianinas a tiempo final. Los resultados mostraron diferencias significativas en la pérdida de peso, siendo el tratamiento de vacío el más efectivo, mientras que el tratamiento calcio fue indiferente. El envasado al vacío produjo una disminución significativa en el contenido de RIA, mientras que el contenido de sólidos solubles se incrementó. Los resultados indican que el tratamiento de envasado al vacío podría significar una alternativa de manejo postcosecha de bajo costo, implementada por pequeños productores y comerciantes locales, para extender la calidad de arándanos frescos en el tiempo. Asimismo, el tratamiento complementario con CaCl_2 no es necesario para mantener la calidad de los frutos durante el periodo analizado.