

## EVALUACIÓN DE LA VIDA POSTCOSECHA DE UNA NUEVA FRUTA NATIVA *CAMPOMANESIA GUAZUMIFOLIA* “SIETECAPOTES” Y LA APLICACIÓN DE UN TRATAMIENTO TÉRMICO PARA DISMINUIR LAS PÉRDIDAS POSTCOSECHA Y LA OCURRENCIA DE DAÑO POR FRÍO

Gauna, J.M.<sup>1,2\*</sup>; Saric, R.<sup>2</sup>; Bárcena, A.<sup>1,2</sup>; Bayardo, M.<sup>1</sup>; Graciano, C.<sup>1,2</sup>; Costa, L.<sup>1,2</sup>

1 Instituto de Fisiología Vegetal (CONICET - UNLP), La Plata, Argentina.

2 Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Argentina.

[marcelo.gauna@agro.unlp.edu.ar](mailto:marcelo.gauna@agro.unlp.edu.ar)

**PALABRAS CLAVE:** productos forestales no madereros, Misiones, domesticación, frutos nativos.

Los productos forestales no madereros resultan promisorios para el desarrollo de las economías regionales. Dentro de ellos, se destacan los frutales nativos como “sietecapotes”, *Campomanesia guazumifolia* (Cambess.) O. Berg. Además de su consumo fresco, se obtienen productos tales como dulces, vinagres, licores, pulpa congelada o jugos concentrados que permiten el agregado de valor. El consumo como fruta fresca de “sietecapotes” se ve limitado por su corta vida postcosecha, además, al tratarse de una especie subtropical, la conservación a bajas temperaturas puede estar limitada por el daño por frío. El objetivo del trabajo fue describir la vida postcosecha del fruto a temperatura ambiente y refrigerado. Posteriormente se analizó el efecto de la aplicación de un tratamiento térmico sobre la sintomatología de daño por frío. Los frutos fueron cosechados en la localidad de San Antonio, refrigerados (rango entre 8-10 °C) y transportados al laboratorio donde se almacenaron a temperatura ambiente y refrigerados durante 11 d. Se determinó cada 2 d el color superficial (CIELAB), la acidez titulable (AT) por volumetría ácido-base, los sólidos solubles totales (SST) por refractometría y la firmeza con un texturómetro portátil. Posteriormente se cosechó otra muestra de frutos para evaluar el efecto de un tratamiento térmico (TT) sobre el daño por frío de los frutos. En esta oportunidad los frutos se desinfectaron con NaClO 200 ppm. La mitad de

los frutos se trataron por inmersión en agua caliente (55-60°C, 3 min) previo a la refrigeración y transporte. En el laboratorio los frutos se almacenaron refrigerados y cada 2 d se transfirieron muestras a temperatura ambiente durante 48 h para para evaluar el desarrollo de daño por frío. Se determinó el color superficial, color de pulpa, la pérdida de electrolitos (PE), la firmeza como el trabajo de compresión por texturometría y el porcentaje de frutos afectados por hongos. Durante el almacenamiento no se observan cambios en el color superficial de estos frutos que se asocian con su maduración postcosecha. Se verificó un aumento de 1,5% Brix y de 0,38 meq de ácido cítrico en 100 mL de jugo luego de 6 d independientemente de la condición de almacenamiento. Los frutos refrigerados acusaron un comportamiento anómalo de la firmeza, pardeamiento de los frutos y ataque fúngico lo cual sugiere la ocurrencia de daño por frío. En el segundo ensayo, se evaluó el efecto del tratamiento térmico para disminuir síntomas asociados a daño por frío. Los frutos tratados térmicamente resultaron 70% más firmes, con un 50% menos de ataque fúngico respecto a los controles. La PE en los frutos tratados resultó menor que en los controles. Los resultados sugieren que el TT sería una estrategia adecuada para prevenir el daño por frío en estos frutos, pero es necesario ajustar el protocolo.