

COMPORTAMIENTO POSTCOSECHA DE NUEVAS VARIETADES DE ARÁNDANOS PARA CHILE

Hernández-Adasme, C.; Guevara, M.; Hernández, F.; Piña, M.; Villegas, J.; Escalona, V.*

Centro de Estudios Postcosecha (CEPOC), Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile, Av. Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, Chile.

vescalona@uchile.cl

PALABRAS CLAVE: Pérdida de peso, deshidratación, firmeza, relación SST/AT.

La creciente participación de nuevos países exportadores de arándanos en el mercado internacional hace necesario perfeccionar las prácticas de manejo pre y postcosecha y la elección de variedades en Chile para obtener frutas de mejor calidad en destino. El objetivo de este estudio fue evaluar el potencial de vida postcosecha de nuevas variedades de arándano bajo almacenamiento refrigerado. Así, frutas de la variedad Bianca Blue (Bi), Peachy Blue (Pb) y Suzi Blue (Sb) fueron embaladas en cajas de 1,5 kg, con 12 clamshells de 125 g dentro de bolsas con un área ventilada de 0,9%. Las evaluaciones se realizaron al inicio del almacenamiento y luego de 35 días a 0°C más un periodo de comercialización de 2 días a 5 °C + 2 días a 10 °C. Para esto se dispusieron de 3 cajas por variedad y momento de evaluación. Se evaluó la pérdida de peso (PP) (%), la deshidratación de los frutos mediante una escala visual, la firmeza por compresión (equipo FirmPro) y la relación de sólidos solubles totales (SST) (refractometría) y acidez (AT) (titulación) (SST/AT). La PP en la variedad Pb alcanzó el porcentaje más alto de 4,9% seguida por Sb con 3,1% y Bi con 1,9%. Coincidentemente, el porcentaje de frutos sin deshidratación (nivel 1 y 2 de la escala) fue menor en la variedad Pb (91,7%) con respecto a la variedad Bi (96,7%) y Sb (100%). Por lo tanto, la mayor deshidratación visual estuvo

directamente relacionada con la pérdida de peso de las variedades. Además, en relación con esta pérdida de peso mayor, Pb mostró un descenso significativo de la firmeza durante el almacenamiento, llegando a un valor de 146,7 gf mm⁻¹, inferior al límite mínimo recomendado (150 gf mm⁻¹). Contrariamente y finalizado el almacenamiento, Bi y Sb presentaron un incremento de la firmeza de un 29% y 40% respectivamente en comparación a los valores iniciales. Estos resultados se explicarían porque frente a mínimas pérdidas de peso (menores a 3%), cambios en las propiedades mecánicas de la piel aumentarían los valores por compresión. Por otro lado, finalizado el almacenamiento, la relación SST/AT fue significativamente mayor en la variedad Bi en comparación a Sb y Pb lo que indicaría que esta variedad posee un mayor metabolismo en postcosecha que las demás. En general, las variedades evaluadas presentaron una buena calidad y condición luego de 35 días a 0°C más un periodo simulado de comercialización, aunque Pb fue la más afectada por la deshidratación y ablandamiento causado por la mayor pérdida de peso. Por tanto, las tres variedades estudiadas presentarían un buen potencial de conservación postcosecha y en el caso particular de Pb se sugiere emplear otras tecnologías que reduzcan la deshidratación como la atmósfera modificada.