

RÚCULA: CONSERVACIÓN REFRIGERADA PARA EXTENDER SU VIDA POSCOSECHA

González, A.^{1,2*}; Pancini, B.²; Zaccari, F.¹

1 Universidad de la República, Facultad de Agronomía, GD Postcosecha de Frutas y Hortalizas, Av. General Eugenio Garzón 780, Montevideo, Uruguay.

2 Tesis de grado, Universidad de la República, Facultad de Agronomía, Av. General Eugenio Garzón 780, Montevideo, Uruguay.

vgonzalez@fagro.edu.uy

PALABRAS CLAVE: Eruca sp., vida útil, almacenamiento.

Las hojas de rúcula (*Eruca* sp.) poseen un gran valor nutricional y propiedades beneficiosas para la salud humana. Esta hortaliza ha sido incorporada en las últimas dos décadas en los sistemas de producción uruguayos, particularmente en producción orgánica, presentando un corto período de conservación (4 días) vinculado al inadecuado manejo postcosecha. Por tanto, el objetivo de este trabajo fue validar la conservación refrigerada para las condiciones locales de producción y comercialización de rúcula a fin de aumentar su vida útil luego de la cosecha. Para esto se caracterizó y cuantificó los principales problemas en la calidad de las hojas de rúcula por su aspecto general, pérdida de peso (PP), color, sólidos solubles totales (SST), materia seca (MS), polifenoles totales (PT), clorofilas, carotenoides totales y la capacidad antioxidante total (CAT), en conservación refrigerada (CR) (4 °C y 95% HR) y luego de 3 o 4 días en vida mostrador (VM) (20 °C y 75 % HR). Para cada tiempo de CR (0, 3, 6, 9, 12, 16, 20, 24, 27 días) y de VM (0+3; 3+3; 6+3; 9+3; 12+4; 16+4; 20+4; 24+3 días) se conservaron hojas sin defectos visibles en tres bolsas de polipropileno (50 ± 5 g de rúcula). Los principales resultados fueron que la rúcula mantuvo su aspecto general aceptable durante 9d CR y 6+3d VM. La causa limitante de la calidad en CR fue la deshidratación mientras que en VM fue el amarillamiento. La

pérdida de peso de las hojas hasta 9d CR estuvo en el rango de 2 a 5,5% y VM fue de 6%. Se evidenció hojas no turgentes con 9% PP a los 12d CR, concordando por lo reportado por otros autores. Las variables del color de las hojas de rúcula se mantuvieron 16d CR (L*: 42,82; Tono: 118,21°; Cromo: 30,70), mientras que a partir de 6+3d VM el tono del color fue menos verde (Tono: 108,25°). El amarillamiento de las hojas se explica por la disminución de 35% (16 CR) y 67% (9+3 VM) del contenido de clorofila en cosecha (2,82 mg g PF⁻¹). Al mismo tiempo, los carotenoides totales se redujeron de 0,50 a 0,35 mg g PF⁻¹ con 16d CR, mientras que se mantuvieron durante la VM (en 0,27 mg g PF⁻¹). Los PT y de SST se mantuvieron durante CR (1,4 mg AGE g PF⁻¹; 3,1 °Brix) y en VM (1,6 mg AGE g PF⁻¹; 4,2 °Brix). La CAT expresada como mg de AAE por gramo de peso fresco fue 1,57 y 1,03 (ABTS); 0,45 y 0,39 (DPPH); 0,58 y 0,76 (FRAP) en CR y VM respectivamente, durante el período que se mantuvo la calidad comercial. Los resultados obtenidos permitieron reafirmar que aplicando un manejo refrigerado adecuado sería posible aumentar 2,25 veces el tiempo de conservación de la calidad de la rúcula en los actuales sistemas de producción, con mínima reducción de sus compuestos bioactivos.