

INDICE

1. INTRODUCCION	1
1.1. Hipótesis	2
1.2. Objetivo general	2
1.3. Objetivos específicos	2
2. REVISION BIBLIOGRAFICA	3
2.1. Procedencia	3
2.2. Características de la planta	3
2.3. Características del fruto	4
2.4. Poscosecha.....	6
3. MATERIALES Y METODOS.....	7
3.1. Ubicación del ensayo.....	7
3.3. Ensayos	8
3.4. Evaluaciones.....	9
3.6. Diseño y análisis estadístico.....	10
4. RESULTADOS Y DISCUSION	11
4.1. Ensayo 1	11
4.1.1 Tasa respiratoria (TR) y de producción de etileno (TPE)	11
4.1.2 Evaluación del cambio de coloración a través de los estados estudiados.....	13
4.1.3 Evaluación de firmeza, sólidos solubles y acidez titulable cv. 'Brigitta'	17
4.2. Ensayo 2	19
4.2.1. Evaluación del cambio de la TPE durante el almacenamiento en frío	19
4.2.2 Evaluación del cambio de la TR durante el almacenamiento en frío	22
4.2.3. Evaluación del porcentaje de pérdida de peso durante el almacenamiento en frío.....	25
5. CONCLUSIONES	27
6. BIBLIOGRAFÍA	28

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Efecto del estado de madurez y la posición de la fruta en la planta sobre la luminosidad (L), saturación (Chroma) y matiz (Hue°). Evaluadas al día de muestreo del cv. 'Brigitta'	15
Cuadro 2. Evaluación de índices de madurez: firmeza, sólidos solubles y acidez titulable cv. 'Brigitta', para 6 estados de madurez y orientación en la planta, días 1 y 7 a 20°C	17
Cuadro 3. Tasa de producción de etileno ($\mu\text{L kg}^{-1} \text{ hr}^{-1}$) para los cvs. 'Duke' y 'Brigitta', según la temperatura de almacenaje, el estado de madurez y la orientación de la fruta en la planta, evaluada cada 7 días.	20
Cuadro 4. Tasa respiratoria ($\text{mL kg}^{-1} \text{ hr}^{-1}$) para los cvs. 'Duke' y 'Brigitta', según la temperatura de almacenaje, el estado de madurez y la orientación de la fruta en la planta, evaluada cada 7 días.	23
Cuadro 5. Porcentaje de pérdida de peso para los cvs. 'Duke' y 'Brigitta', según la temperatura de almacenaje, el estado de madurez y la orientación de la fruta en la planta, evaluado cada 7 días.	26

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Evaluación de la tasa respiratoria (C y D) y de producción de etileno (A y B) en cvs. 'Duke' (A y C) y 'Brigitta' (B y D), para seis estados de madurez de fruto, y ambas orientaciones. Mediciones realizadas el día 1 y 7 a 20°C. Barras representan desviación estándar.	11
Figura 2. Detalle de los estados de coloración en cv. 'Brigitta' desde CVERDE a C100+X en lado oriente y poniente, evaluaciones al día de la cosecha (día 1) y después de 7 días de almacenaje a temperatura ambiente, se presentan ambos lados polares del fruto.	14
Figura 3. Posicionamiento de los diferentes estados de madurez y posición de la fruta en la planta, en el espacio cromático cilíndrico $L^*a^*b^*$	15
Figura 4. Evolución de la tasa de producción de etileno (TPE) en almacenaje refrigerado para frutos del cv. 'Brigitta' en tres estados de madurez (C75 a C100+X), según su orientación en la planta. Barras representan desviación estándar.	21
Figura 5. Evolución de la tasa respiratoria (TR) en almacenaje refrigerado para frutos del cv. 'Brigitta' en tres estados madurez (C75 a C100+X), según su condición de almacenaje (0 y 5°C). Barras representan desviación estándar.	24