
EFFECTOS FISIOLÓGICOS DE METIL JASMONATO EN FRUTOS DE
FRAGARIA X ANANASSA DURANTE LA POSTCOSECHA

YASNA CASTAÑEDA CARRASCO
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA

RESUMEN

La frutilla es un fruto que contiene una gran cantidad de compuestos flavonoides, los cuales le confieren un alto valor nutricional, además de potentes funciones antioxidantes y antiinflamatorias.

Como una forma de satisfacer las necesidades en la demanda de productos agrícolas se han estudiado técnicas de protección de los cultivos para así obtener mayor rendimiento y calidad de estos productos. Es así como se ha estudiado el efecto del ácido jasmónico (JA) y su éster metílico metil jasmonato (MeJA). En este sentido, se ha demostrado que aplicado exógenamente en frutos tanto en campo como en el laboratorio (sistema de maduración *in vitro*), tiene un efecto acelerador en la maduración.

Para evaluar el efecto de la aplicación de la fitohormona MeJA en la calidad del fruto de frutilla durante la postcosecha, se realizaron aplicaciones de este compuesto en campo sobre plantas en etapa productiva, a partir de la floración hasta fruto maduro, en la localidad de Pelluhue (Región del Maule, Chile). El ensayo comprendió un diseño al azar con 3 tratamientos con diferente número de aplicaciones de MeJA: 1 (M1), 2 (M2) y 3 (M3) más un control (sin MeJA). Una vez maduros los frutos se cosecharon y se realizaron evaluaciones durante postcosecha (0, 24, 48 y 72 hrs). En la presente memoria de título se evaluó el efecto de MeJA en diversos parámetros fisicoquímicos: sólidos solubles, acidez titulable, acumulación de compuestos fenólicos, como antocianinas y proantocianidinas además de la respuesta antioxidante (enzimas antioxidantes) durante post cosecha, obteniendo efectos con derecha relación al número de aplicaciones de MeJA