

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	10
1.1. Hipótesis	11
1.2. Objetivo general	11
1.3. Objetivos específicos.....	11
2. REVISION DE LITERATURA.....	12
2.1. Superficie y producción de manzanas en Chile	12
2.2. Escaldado Superficial en manzanas cv. Granny Smith	12
2.3. Métodos de control	13
2.4. Nuevos métodos de control	14
3. MATERIALES Y MÉTODOS	15
3.1. Antecedentes generales	15
3.2. Tratamientos y almacenaje de la fruta	15
3.3. Evaluaciones.....	16
3.3.1. Madurez	16
3.3.2. Compuestos asociados a ES	17
3.3.3. Evaluación de ES	17
3.4. Diseño y análisis estadístico.....	18
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	19
4.1 Evolución de los índices de madurez durante el almacenaje	19

4.1.1 Firmeza de Pulpa	19
4.1.2 Color de piel (-a/b).....	22
4.1.3 Tasa de Producción de Etileno	24
4.1.4 Sólidos solubles	27
4.2 Evolución de los compuestos químicos asociados al desarrollo de ES	27
4.2.1 Antioxidantes Totales	27
4.2.2 Alfa-farneseno	29
4.2.3 Trienos conjugados	32
4.3 Evaluación de escaldado superficial en la fruta.....	36
4.3.1. Incidencia	36
4.3.2. Severidad del daño	39
5. CONCLUSIONES	40
6. BIBLIOGRAFIA	41
7. ANEXOS	44