

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN	9
1.1	Hipótesis	10
1.2	Objetivo general	10
1.3	Objetivos específicos	10
II.	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	11
2.1	Características del fruto	11
2.2	Descripción de las variedades de cerezas Santina, Lapins y Regina	11
2.2.1	Variedad Santina.....	11
2.2.2	Variedad Lapins	11
2.2.3	Variedad Regina	12
2.3	Atmósfera modificada.....	12
2.3.1	Generación de atmósfera pasiva.....	13
2.4	Índices de madurez	13
2.4.1	Peso y calibre.....	13
2.4.2	Color	14
2.4.3	Firmeza.....	14
2.4.4	Concentración de sólidos solubles	15
2.4.5	Acidez titulable	15
2.4.6	Desprendimiento de pedicelo	16
2.5	Desórdenes fisiológicos	17
III.	MATERIALES Y MÉTODOS	18
3.1	Selección del material de estudio y características del ensayo	18
3.2	Momentos de evaluación y almacenaje de la fruta	18
3.3	Índices de madurez.....	18
3.4	Evaluación sensorial	20
3.5	Análisis Estadístico	20
IV.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	21
4.1	Índices de madurez	21
4.2	Desórdenes fisiológicos	24
4.3	Evaluación sensorial	27
V.	CONCLUSIONES	29
VI.	CITAS BIBLIOGRÁFICAS	30

ÍNDICE DE CUADROS

		Pag
Cuadro 1	Ventana de cosecha de cerezas cvs. Santina, Lapins y Regina en Chile.	8
Cuadro 2	Escala de clasificación comercial de calibre en cerezas.	10
Cuadro 3	Índices de madurez en cerezas cvs. Santina, Lapins y Regina a cosecha, 30 y 45 días envasados en atmósfera modificada y almacenados en cámara de frío convencional.	18
Cuadro 4	Desórdenes fisiológicos y alteraciones en cerezas cvs. Santina, Lapins y Regina luego de 30 días en guarda y 2 días a temperatura ambiente.	22

ÍNDICE DE FIGURAS

		Pag
Figura 1	Escala de color graduada de 1 a 5 para cerezas.	15
Figura 2	Correlación entre firmeza (g/mm) y desprendimiento de pedicelo (kg) evaluados en cerezas cvs. Santina, Lapins y Regina a cosecha y distintos períodos de guarda en atmósferas modificadas en cámaras de frío convencional y luego de 2 días a temperatura ambiente.	19
Figura 3	Evolución de desórdenes fisiológicos y alteraciones (%) evaluados en cerezas cvs. Santina, Lapins y Regina a cosecha y distintos períodos de guarda en atmósferas modificadas en cámaras de frío convencional y luego de 2 días a temperatura ambiente.	20
Figura 4	Pardeamiento pedicelar (%) en cerezas cvs. Santina, Lapins y Regina a cosecha, 30 y 45 días de almacenaje en cámaras de frío y dos días a temperatura ambiente.	22
Figura 5	Panel sensorial para las variedades Santina, Lapins y Regina a cosecha y luego de guarda a 30 y 45 días más 2 días a temperatura ambiente.	25