



**EVOLUCIÓN DE MADUREZ Y COMPORTAMIENTO EN POSTCOSECHA DE FRUTOS DE MANZANO cv. FUJI TAC 114 SOBRE DIVERSOS PATRONES, ESTABLECIDOS EN SAN CLEMENTE, CHILLAN, ANGOL Y TEMUCO**

**PAMELA ROA FERRADA**

**INGENIERO AGRÓNOMO**

**RESUMEN**

Durante la temporada 2005-2006, se evaluó la evolución de madurez y comportamiento en postcosecha de frutos de manzano cv. Fuji Tac 114 sobre diversos patrones (Pajam 2, MM106, M9/MM111 y M26), establecidos en San Clemente (35° 31' L.S.; 71° 29' L.O.), Chillán (36° 36' L.S.; 72° 06' L.O), Angol (37° 48' L.S; 72° 45` L.O).y Temuco (38° 43' L.S.; 72° 34' L.O). Se muestreó fruta desde dos semanas antes de la cosecha comercial, la que fue analizada en base a índices de madurez convencionales (color de fondo y cubrimiento, firmeza de pulpa, sólidos solubles e índice de almidón). Se realizaron correlaciones entre días después de plena flor (DDPF) e índices de madurez. Al momento de la cosecha comercial, se almacenó fruta en Frío convencional (0°C y 90-95% HR) para ser evaluada mensualmente mediante índices de madurez. Adicionalmente se evaluó la incidencia de desórdenes fisiológicos y pudriciones al quinto mes de almacenaje, más diez días a temperatura ambiente. Los resultados indicaron que color de fondo, firmeza y degradación de almidón presentaron la mejor asociación con DDPF. Durante almacenaje, los mayores valores de firmeza fueron obtenidos en fruta sobre Pajam 2, proveniente de Angol y Temuco. Para sólidos solubles, en la localidad de San Clemente, el patrón MM 106 presentó los menores valores, a diferencia de Chillán donde el mismo patrón obtuvo el mayor contenido (17,7° Brix). Para índice de almidón, en San Clemente, la fruta sólo presentó diferencias para M9/MM111, donde se observó la menor degradación en comparación a los

otros portainjertos. En Chillán, la degradación de almidón era máxima ya al tercer mes en fruta sobre el portainjerto Pajam 2. En color de fondo, la menor evolución (se mantuvo más verde), se encontró en fruta de Angol, sobre patrón MM106. Al comparar las 4 zonas climáticas, respecto de la incidencia de alteraciones fisiológicas, se observaron diferencias significativas para bitter pit, pardeamiento interno, pudrición, "Fuji stain" y lenticelosis. Angol fue la zona que presentó la mayor incidencia de bitter pit, con 11,3%, en fruta sobre MM 106; Chillán, presentó partidura peduncular en el portainjerto M9/MM111 (3,3 %). Finalmente, para San Clemente en los patrones M26 y M9/MM111, se observó pudrición (15,3%) y "Fuji stain", (10,7%), respectivamente. Este último daño, se observó a partir del primer mes de almacenaje.