

Importancia del estado de madurez a cosecha y de las condiciones de almacenaje en la conservación poscosecha de cerezas “Bing” y “Sweetheart”

Gabriela Romano y Eduardo Cittadini

Grupo de Fruticultura, INTA - EEA Chubut

Casilla de Correo 88 (9100) Trelew, Argentina. Tel. (02965) 446658/446422. E-mail: gromano@chubut.inta.gov.ar

Introducción

El cultivo de cerezos ha tenido un fuerte crecimiento durante la última década en el Valle Inferior del Río Chubut. Los montes existentes son en general intensivos (alta densidad de plantación, riego por goteo y control de heladas mediante riego por aspersión). El objetivo del trabajo fue evaluar la importancia del estado de madurez a cosecha y de las condiciones de almacenaje en la conservación poscosecha de cerezas.



Cultivo de cerezas en el Valle Inferior del Río Chubut



Instrumental utilizado para realizar las mediciones



Carta de colores CTIFL

Materiales y métodos

Los tratamientos fueron la combinación de variedad ('Bing' y 'Sweetheart'), color a cosecha (3 y 5 de la carta de color del CTIFL), tipo de bolsa (de polietileno y de atmósfera modificada -AM-) y temperatura de almacenaje (1, 5 y 12 °C). De cada combinación se evaluó el contenido de sólidos solubles (CSS) y la firmeza a los 0, 7, 14, 22, 29 y 36 días. Las unidades muestrales fueron bolsas conteniendo 32 frutos.

Resultados

El único tratamiento en el que el CSS disminuyó significativamente en el tiempo, a una tasa de 0,34 % por día, fue "Bing - color 3 - AM - 12 °C" ($R^2: 0,94$). La firmeza, medida en unidades de Durofel®, disminuyó significativamente en los tratamientos "Sweetheart - color 3 - AM - 12 °C", "Sweetheart - color 3 - polietileno - 12 °C", "Sweetheart - color 3 - polietileno - 5 °C" y "Bing - color 3 - AM - 5 °C", a una tasa de 1,07, 0,84, 0,58 y 0,56 unidades por día, respectivamente.



Tratamientos en bolsas de polietileno y de atmósfera modificada

Conclusión

La buena capacidad natural de conservación de las dos variedades evaluadas, podría ser la razón del relativamente bajo efecto de las condiciones de almacenaje. Sin embargo, con la conservación a 1 °C, los valores de estas variables fueron más estables que a temperaturas mayores. Asimismo, los resultados sugieren que los frutos cosechados más inmaduros tienen menos capacidad de conservación.