

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONÓMICAS
ESCUELA DE AGRONOMÍA

EFECTO DEL TIEMPO DE ALMACENAJE EN LA CALIDAD DE DAMACOS (*Prunus armeniaca* L.) VAR. ROBADA Y CASTLEBRITE

Memoria para optar al Título Profesional de Ingeniero Agrónomo Mención: Fruticultura

RODRIGO MARCELO ESPINOZA HERNÁNDEZ.

PROFESORES GUÍAS

Sr. Rodrigo Infante E.

Ingeniero Agrónomo, Dr. Sr. Luis Luchsinger L.

Ingeniero Agrónomo, Ph. D.

SANTIAGO, CHILE

2007

Tesis con restricción de acceso en línea, según petición de su autor.

PROFESORES CONSEJEROS Sr. Gabino Reginato M. Ingeniero Agrónomo, Mg. Sc. Sr. Miguel
D'Angelo C. Ingeniero Agrónomo

RESUMEN .	1
ABSTRACT .	3
Texto con restricción . .	5

RESUMEN

En el presente estudio se evaluó el efecto del tiempo de almacenaje en la calidad de damascos var. Robada, en un estado de madurez, de un color de fondo verde amarillento y Castlebrite en dos estados de madurez, de un color de fondo verde amarillento (M1) y amarillo (M2), respectivamente. La fruta fue almacenada a 0°C y 90% de HR, por 0, 14, 21 y 28 días. Las evaluaciones se realizaron después de retirada la fruta de la cámara de frío más un período variable a 20°C, hasta que la firmeza de la pulpa alcanzó entre 2 y 4 lb-f.

Los parámetros de calidad evaluados fueron: concentración de sólidos solubles, acidez titulable, firmeza de pulpa (ambas caras) y color (epidermis y pulpa). Por medio del análisis sensorial se evaluó dulzor, gusto ácido, jugosidad, sabor, aroma, textura y aceptabilidad.

Los frutos de la variedad Robada presentaron una ligera disminución de la aceptabilidad con respecto al primer día de evaluación (día 0), lo que coincidió con la tendencia que presentó textura, sabor y aroma durante el período en estudio. A pesar de ello siempre se encontraron en la zona de aceptación.

Para los frutos de "Castlebrite", la aceptabilidad del estado de madurez menos avanzado se ubicó en la zona de rechazo en todo el período en almacenaje, en cambio el estado de madurez más avanzado se ubicó siempre en la zona de indiferencia. La baja calificación de esta variedad se explica por su alta acidez y bajo contenido de sólidos solubles, lo que fue indicado por los jueces al evaluar dulzor y gusto ácido.

Es posible almacenar ambas variedades y sus respectivos estados de madurez por 28 días sin presentar grandes diferencias en sus atributos de calidad, lo que se refleja en una aceptabilidad estable en postcosecha.

Palabras clave: Albaricoque; análisis sensorial; aceptabilidad; parámetros de madurez.

ABSTRACT

STORAGE LENGTH EFFECT ON FRUIT QUALITY OF 'ROBADA' AND 'CASTLEBRITE' APRICOTS (*Prunus armeniaca* L.)

In the present study the effect of storage time on the quality of apricot fruit was evaluated in Robada cv. at a single maturity stage, of a yellowish green ground color, and in Castlebrite cv. at two maturity stages, of a yellowish green (M1) and yellow (M2) ground color, respectively. Fruit was stored at 0°C and 90% RH for 0, 14, 21 and 28 days. The evaluations were made after removing the fruit from the cold storage chamber plus a variable period at 20°C, until the pulp firmness reached between 2 and 4 lb-f.

The evaluated quality parameters were: soluble solids concentration, titratable acidity, pulp firmness (both faces) and color (epidermis and pulp). By means of sensory analysis, sweetness, acid taste, juiciness, flavor, aroma, texture and acceptability were evaluated.

'Robada' apricot fruit presented a slight diminution of acceptability with respect to the first evaluation day (day 0), which agreed with the tendency shown by texture, flavor and aroma during the period under study. In spite of it, these parameters always remained in the acceptance zone.

For 'Castlebrite' fruit, the acceptability of the least advanced maturity stage was found in the rejection zone throughout all the storage period, whereas the most advanced maturity stage was always found in the indifference zone. The low assessment of this variety resulted from its high acidity and low soluble solids content, which was indicated by the judges when evaluating sweetness and acid taste.

Both cultivars can be cold stored at the maturity stages tested here for 28 days without presenting great differences in their quality attributes, which is reflected in a stable acceptability at postharvest.

Key words: apricot fruit, sensory quality, acceptability, maturity parameters

Texto con restricción

Tesis con restricción de acceso en línea, según petición de su autor.