

**Vida de anaquel de mandarinas (*Citrus reticulata* Blanco) ‘Mónica’ y ‘Chata’
(variedad regional) mínimamente procesadas**

Saúl Espinosa-Zaragoza¹, Ma. Teresa Martínez-Damián², Ángel Villegas-Monter¹.¹Agrónomos. ²Agroindustrial. ¹Instituto de Recursos Genéticos y Productividad. Colegio de Posgraduados. Montecillo México.²Departamento de Fitotecnia. Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, México. saulez1@yahoo.com.mx

El procesado mínimo es una alternativa para comercializar frutos, el proceso implica alguna modificación del órgano vegetal de interés realizando rebanado, trozado, secado de ser necesario, y uso de empaques que mantengan su frescura sin emplear conservadores. Las variedades de mandarina utilizadas son ‘Mónica’ y ‘Chata’ (variedad regional de Veracruz, México) cosechadas en Cazones, Veracruz, México. La fruta se cosechó cuando tenía color naranja al 75% y relación de SST/AT 27 y 22 respectivamente. El objetivo del trabajo fue evaluar la vida de anaquel de los gajos; para ello se empacaron con películas plásticas de Cloruro de Polivinilo (PVC) y Poliolefina (PL) y fueron almacenados a 3 °C, 6 °C y 9 °C. En el laboratorio se determinaron algunas variables fisiológicas, químicas, físicas y organolépticas. La vida de anaquel se prolongó hasta doce días en mandarina ‘Mónica’ y 11 días en mandarina ‘Chata’. Como se esperaba al paso del tiempo algunas características cambiaron: se incremento el etanol, acetaldehído y la relación SST/AT. El etanol tuvo coeficiente de correlación con apariencia, olor, acetaldehído y concentración de CO₂ de 0.69 a 1. El deterioro en gajos almacenados a 9 °C fue más rápido que a temperaturas inferiores. Independientemente de la película empleada, a 3 °C se tiene la mejor calidad de gajos.