

Atmósfera modificada en fruto de pepino dulce

Ljubica Galletti, Horst Berger, Donald Drouilly y L. Antonio Lizana. Centro de Estudios Postcosecha (CEPOC). Facultad Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile.

lgallett@uchile.cl

Con el objetivo de estudiar el efecto de la atmósfera modificada en la calidad y vida postcosecha de pepino dulce se cosechó fruta, en Ovalle, IV Región, Chile. La cosecha fue dirigida a seleccionar dos estados de madurez, M1 y M2 basado en tamaño y color de los frutos. Se realizaron tratamientos con bolsas de polietileno de distintas características así como también de aplicación de quitina. Se almacenó a 8° C. y 85 % HR durante 21 y 35 días, momento en el cual se evaluó la fruta así como también luego de un período de 3 días a 18°C. Las variables medidas en cada oportunidad fueron deshidratación, color, firmeza, sólidos solubles, pH, acidez titulable, y aceptabilidad. También se registraron las concentraciones de O₂, CO₂ y etileno. El diseño experimental fue totalmente al azar, con estructura factorial 2x5 (dos estados de madurez, cinco envoltorios) y 4 repeticiones. Se realizó ANDEVA y cuando se detectó diferencias se realizó la prueba de comparación múltiple de DUNCAN. La deshidratación se minimizó con los tratamientos con bolsas de polietileno mientras que la película de quitina no fue barrera contra la deshidratación. Los frutos de los tratamientos que contemplaron bolsas de polietileno selladas presentaron mayor firmeza y retención del color inicial. Mayor aceptación obtuvo el testigo y los pepinos dulce en bolsas perforadas.