

DETERIORO POTENCIAL DE CEBOLLA DULCE, DURANTE EL TRANSPORTE Y EN EL MERCADO DE DESTINO

Responsables: Sergio Carballo¹⁰, Mario Cabot¹¹

Fundamentación: La exportación de cebollas dulces a Estados Unidos es una experiencia nueva para el país. Estas cebollas deben ser transportadas vía marítima en contenedores refrigerados por un período cercano al mes y existe un riesgo potencial de deterioro durante ese lapso. Este trabajo intenta estudiar el efecto de las condiciones de transporte sobre el deterioro de la calidad.

Materiales y Métodos: Se tomaron al azar 5 cajas empacadas (una por productor) del paking ALTISOL en Salto el 17 de Noviembre de 1993 y 10 cajas (2 por productor) del packing CITRISUR en Montevideo el 10 de Enero de 1994. Todas las cajas fueron llevadas a la EE Las Brujas para posterior evaluación. Los productores A,B y C eran de Bella Unión y D y E de Salto mientras que los productores G,H y K eran de San José e I,J de Canelones. Las cajas de los productores de Salto fueron puestas en el laboratorio a temperatura ambiente y evaluadas en peso, diámetro y problemas de cada cebolla los días 17 y 29 de Noviembre, 7 y 22 de Diciembre. Las cebollas de Mdeo. se evaluaron los días 10 y 25 de Enero, 8 y 22 de Febrero y 15 de Marzo.

Resultados y discusión: En los GRAFICOS 1 y 2 se observa la evolución de la pérdida de peso de las cebollas empacadas y dejadas a temperatura ambiente de los distintos productores. En el GRAFICO 3 se observa la pérdida de peso de las cebollas provenientes de las cajas empacadas en Mdeo. y almacenadas en cámara. El GRAFICO 4 muestra la diferencia entre los promedios de las cajas de los tres tratamientos. En Salto el promedio de las cajas fue de cebollas de tamaño grande (370 gs. promedio) y se detectó una pérdida de peso inicial (en 15 días) del 5 % y del 8% a los 40 días. Las cebollas de Mdeo., sin embargo, eran más chicas (280 gs. promedio), y tuvieron una pérdida de peso uniforme a lo largo del período evaluado. Las cebollas de Mdeo. almacenadas en cámara perdieron un 4% de peso en 40 días mientras

¹⁰ Ing. Agr. MSc. Horticultura INIA Las Brujas

¹¹ Téc. Agr. Horticultura INIA Las Brujas

que las almacenadas a temperatura ambiente perdieron un 7%, indicando la conveniencia de enfriar el producto lo antes posible a fin de evitar deterioro de calidad y pérdida de dinero.

La pérdida de peso está dada por la pérdida de agua, produciéndose así cebollas que envejecen rápidamente y quedan arrugadas y con mal aspecto. Además 5 % de pérdida de peso significa un 5 % menos de ingreso.

La variación del diámetro en 40 días fue de un 3% en las cebollas de Salto y Montevideo tanto fuera como dentro de cámara y los desvíos máximos detectados estuvieron entre 1.0 y 7.5 mm de reducción en diámetro.

Las cebollas de que debieron ser descartadas pero se incluyeron en las cajas fueron muy variables según la caja evaluada y variaron entre un 0% (caja C) y un 15.8% (caja G₂) del total de las cebollas en las cajas. En algunos casos las cajas estuvieron en valores por encima de los márgenes de tolerancia descritos en la cartilla "Estándares de Calidad para Cebolla Dulce de Exportación". Un mejor control y entrenamiento de los operarios podría ser la clave para reducir estos problemas que pueden causar rechazos en la inspección de calidad en el mercado de destino.

Bibliografía:

Carballo, Sergio. 1993. Estándares de Calidad para Cebolla Dulce de Exportación. INIA Las Brujas. 9 pp.

Perdida de peso

62

GRAFICO 1. Packing de Salto, temp. ambiente.

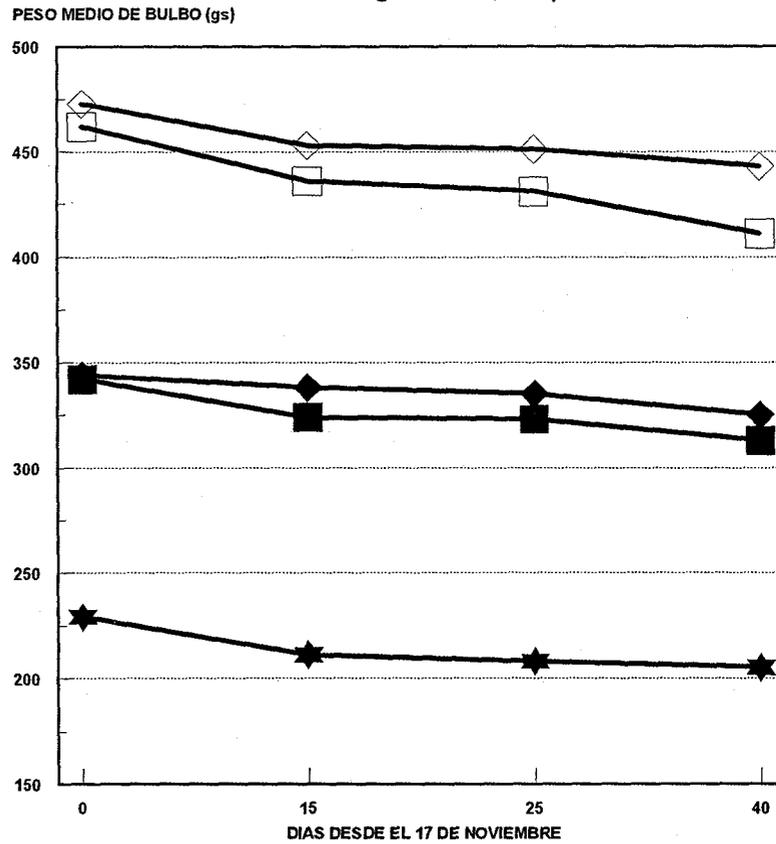
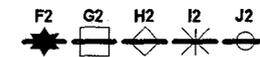
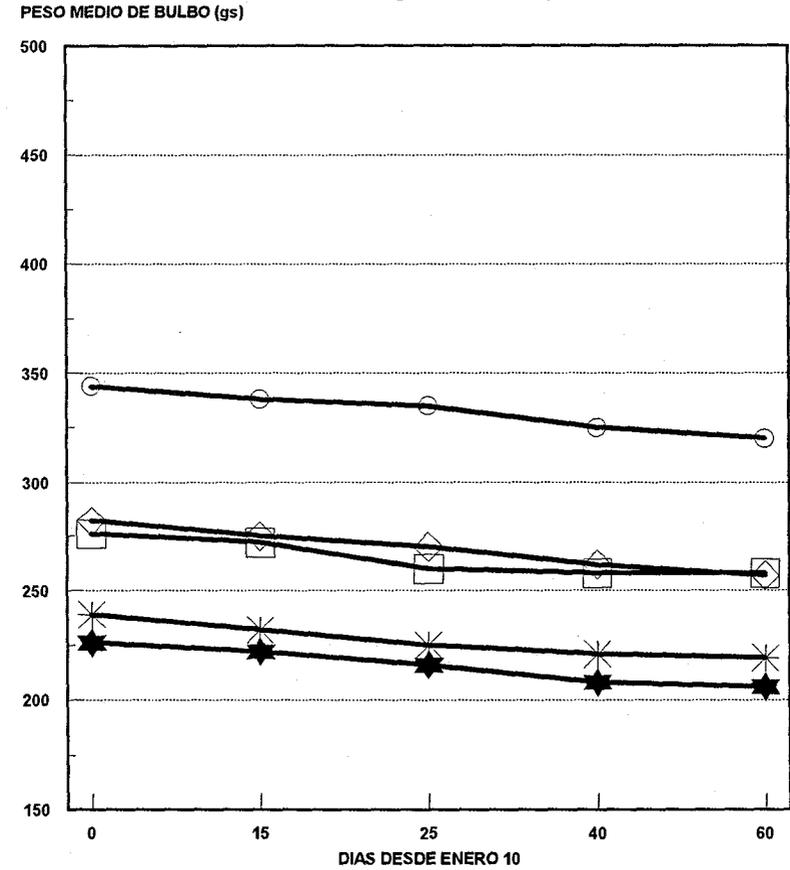


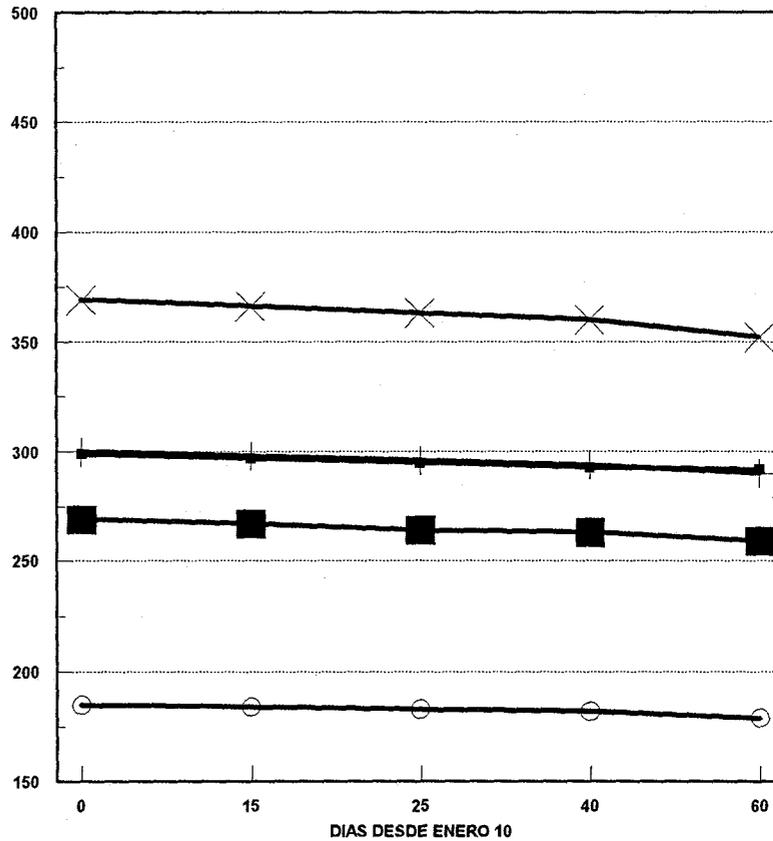
GRAFICO 2. Packing Mdeo., temp. ambiente.



Perdida de peso

GRAFICO 3. Packing Mdeo., camara a 2 C.

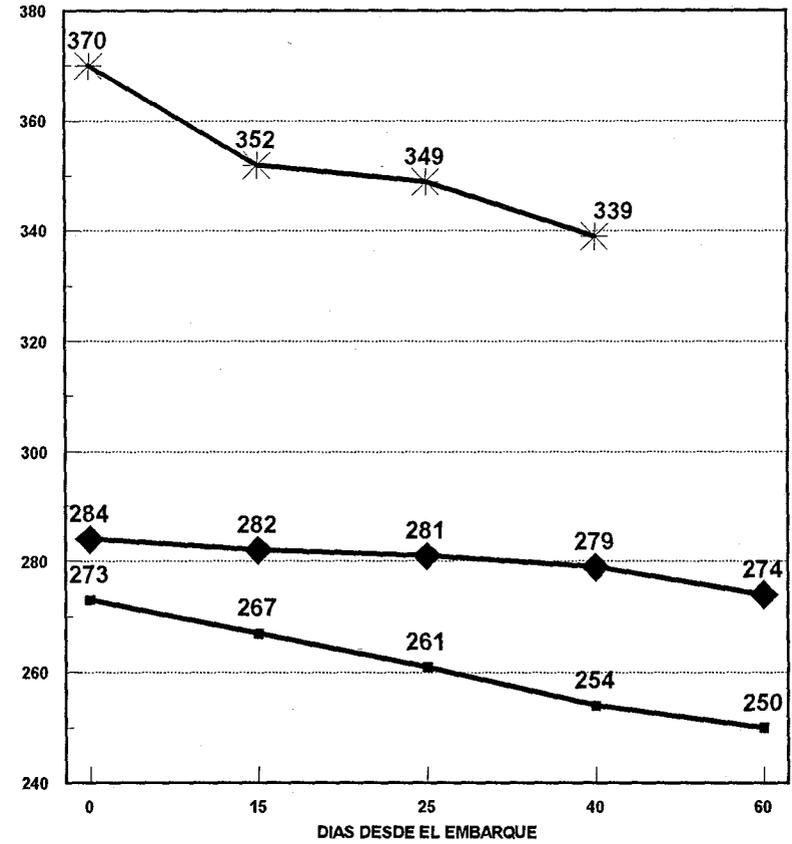
PESO MEDIO DE BULBO (gs)



F1 G1 H1 I1 J1

GRAFICO 4. Diferencias entre tratamientos.

PESO MEDIO DE BULBO (gs)



SALTO AMB. MDEO. CAMARA MDEO. AMB.