

VERDEADO DE CEBOLLA

Responsables: Sergio Carballo³, Mario Cabot³

Participante: Jorge Arboleya

Fundamentación: En el proceso de exportación las cebollas dulces son enviadas en contenedores refrigerados en oscuridad. En el packing existía la duda si era conveniente descartar las cebollas verdeadas ya que al someterlas a oscuridad los pigmentos clorofilianos podrían desaparecer.

Materiales y Métodos: Se tomaron 30 cebollas de un productor de Rincón del Cerro (Montevideo) con distinto grado de verdeado el 4 de Enero. Luego se las puso en cámara a 2 °C simulando las condiciones durante el transporte. Semanalmente se hicieron observaciones sucesivas durante un mes.

Resultados y discusión: En base a observación visual se vió que solo desapareció el verdeado en aquellas cebollas muy poco afectadas, pero la mayor parte de ellas mantuvieron el color. La aparición de pigmentos clorofilianos podría estar relacionada con la exposición de bulbos a altas intensidades lumínicas, o sea exposición directa al sol. El productor podría fácilmente evitar el verdeado con un curado rápido (control de temperatura, humedad y circulación de aire). Pero en la selección de cebollas a enviar a packing y en packing se deberían descartar las cebollas verdeadas.

³Ing. Agr. MSc. Programa Horticultura, INIA Las Brujas

³ Téc. Agr. Programa Horticultura, INIA Las Brujas