

Efecto de las aplicaciones de calcio, potasio y ácido giberélico sobre el diámetro y peso de los frutos y calidad poscosecha en duraznero (*Prunus persica* (L) Batsch).

Juana Borscak, Fortunato Covatta y Mariano L. Di Miro (ex aequo)

*Cátedra de Fruticultura. Facultad de Agronomía (UBA). Av. San Martín 4453.
(1417) Buenos Aires. TE: 011-4524-8055 TE/FAX: 011-4624-8718
E-Mail: fcovatta@mail.agro.uba.ar*

Actualmente no es suficiente lograr una buena producción, en términos cuantitativos, para el éxito de la explotación frutícola. Es tan importante la obtención de frutos de buena calidad al momento de la cosecha, como el mantenimiento de la misma durante la poscosecha hasta su llegada al consumidor. Con esta finalidad es posible implementar prácticas en el monte frutal, durante el desarrollo de los frutos, destinadas a mejorar la firmeza de la pulpa.

El presente ensayo se realizó durante dos años consecutivos, con el objetivo de determinar los efectos de las aplicaciones de calcio, potasio y ácido giberélico sobre el tamaño de los frutos y la calidad poscosecha en duraznero. También se evaluó el efecto del giberélico sobre la inducción floral.

Sobre durazneros de la variedad Red Globe distribuidos en bloques al azar, se compararon los siguientes tratamientos: 1) Cl_2Ca + ClK (2000 ppm de c/u); 2) 2000 ppm de Cl_2Ca + 75 ppm de ácido giberélico; 3) Acido giberélico (100 ppm); 4) Acido giberélico (75 ppm) y 5) Control.

Al cosechar se midieron diámetro y peso de los frutos, firmeza de la pulpa y porcentaje de SS. Luego se observó la evolución de la calidad de la fruta acondicionada a 20°C, durante dos semanas.

El efecto del giberélico sobre la inducción floral se analizó en base a la densidad floral.

La aplicación de 100 ppm de ácido giberélico provocó un aumento significativo en el tamaño de los frutos, aunque en todos los tratamientos se mejoró el tamaño respecto al testigo.

La fruta sin tratamiento mostró mayor deterioro al final de la observación (70%), contra un 10% de deterioro en la fruta tratada con giberélico. Los frutos tratados con calcio mostraron datos intermedios.

El porcentaje de yemas florales se redujo significativamente con la aplicación de 100 ppm de ácido giberélico.