

CONSERVACIÓN DE DURAZNOS, CIRUELAS Y PERAS EN ATMÓSFERA IONIZADA

Ing. Agr. (Dra.) Albertina Guarinoni

Ings. Agrs. Ana Silveira, Raquel Mori

Facultad de Agronomía- Depto. Producción Vegetal – Grupo Disciplinario Postcosecha

Las investigaciones se han realizado en asociación con la empresa LER S.A.

En la temporada 2000-2001 se estudió el efecto de la atmósfera ionizada en la conservación de duraznos cv Flavor Crest y Dixiland, ciruela cv Santa Rosa y pera cv William's. La influencia de la atmósfera fue evaluada en la calidad intrínseca y extrínseca del fruto, y en la incidencia de patologías. Los duraznos fueron conservados por 25 días y las ciruelas 20 días, en atmósfera normal (AN) y en atmósfera ionizada (AI) y luego mantenidos 4 días a temperatura ambiente simulando el período de comercialización. Las peras se conservaron en AN y AI y luego 5 y 7 días a temperatura ambiente.

Se evaluó en ambas atmósferas el crecimiento de *Monilia* sp. inoculada en duraznos y ciruelas, y *Penicillium expansum* en pera.

En duraznos no se obtuvieron diferencias significativas en el mantenimiento de la calidad entre AI y AN, ambos cultivares llegaron al final del período con muy buena calidad. En ciruela los efectos de la AI se evidenciaron en el mantenimiento de la dureza del fruto y menor pérdida de peso. En pera se obtuvieron diferencias altamente significativas, los frutos en AI se conservaron por 90 días permitiendo una semana de mercadeo, mientras que los conservados en AN mantuvieron su calidad por solo 56 días sin permitir un lapso de mercadeo.

El desarrollo de *monilia* fue significativamente menor en Flavor Crest en AI, para Dixiland y Santa Rosa no se mantuvieron esas diferencias. En pera se verifica una determinante influencia de la ionización en la contención del crecimiento de *penicillum*.