

CONTROL DE PUDRICIONES FUNGOSAS Y ASPECTOS DE CALIDAD EN CITRUS MEDIANTE EL USO DE OXIGENO IONIZADO EN CAMARAS DE CONSERVACIÓN

*Poses, Silvia Bach. Tel: 0730 2284, Del Monte S.A. (Coralier S.A.) dirección Pascual Harriague y Avda. Solari – Salto - Uruguay
Ler S.A. 628 58 78 Luis A. de Herrera 1184
lersa@adinet.com.uy*

Este trabajo tuvo como objetivo evaluar el efecto del oxígeno ionizado durante la conservación, sobre el control de pudriciones causadas por *Penicillium* spp, peso y calidad (color, caliz, consistencia, brillo, etc.), en mandarinas Clemenville y naranja W. Navel. Se realizaron ensayos utilizando frutos de campo inoculados, incluyendo dos tratamientos (1 Oxígeno ionizado y 2. Testigo) y cuatro repeticiones. El almacenamiento de los frutos se hizo en cámaras a 8°C durante 30 días. La evaluación de los ensayos se hizo sobre incidencia de pudriciones, tamaño de lesión, peso de la fruta y aspectos cualitativos relacionadas con la calidad. Los resultados demostraron que el oxígeno ionizado redujo significativamente el tamaño de las lesiones, la incidencia de pudriciones y pérdidas de peso.

Con respecto a los aspectos cualitativos evaluados, la fruta conservada en cámara con oxígeno ionizado presentaba mejor aspecto y menor desprendimiento de cáliz.