

MELONES PARA EXPORTACION

José María Ubilla¹

Introducción

En la zafra anterior (1992 - 1993) se realizaron tres embarques de melones a Francia.

A su arribo los frutos presentaron algunos defectos que desmerecieron su precio.

Los informes del recibidor (POMONA) en Francia y de los Ings. Agrs. S. Carballo (INIA) y D. Conforte (PENTA) que estuvieron en dos de los arribos en París, concluyen que los principales defectos son:

1. Amarillamiento de los frutos.
2. Pérdida del cabito.
3. Sólidos solubles insuficientes.

Materiales y Métodos

Para mejorar estos defectos, se revisa la operativa de post-cosecha y de producción.

a) Producción:

- Se hizo una mejor aplicación del agua con la utilización de un evaporímetro, para incrementar el contenido de sólidos solubles.
- Se introdujo un nuevo tipo de Charentais, los VAUCLUSIEN, para mejorar la conservación.

b) Post-cosecha:

- Se ajustó la operativa.
- Se evaluó la vida comercial de los nuevos materiales.

¹ Ing. Agr. Programa Horticultura, INIA Las Brujas

Resultados

Por el lado genético estuvo la solución; tanto el híbrido Clipper como Supporter lograron superar ampliamente en su vida post-cosecha a PSX 6587; la de mejor comportamiento hasta el año anterior.

El contenido en sólidos solubles fue bueno, superando la gran mayoría de los frutos los 120. Brix.

Los resultados se desarrollan en las siguientes hojas.

ENSAYO 1

Cosecha: 21.2.94
Variedades: Clipper, Supporter, PSX 6587.
Método: I. Conservación en cámara frigorífica a 60.C. promedialmente.
II. Conservación ambiental (sin frío).

Se evalúa: 1. color,
2. presencia de pedúnculo,
3. firmeza y
4. sólidos solubles.

Se descarta la fruta que no cumpla con cualquiera de estos parámetros.

I. Resultado

a)

DIAS EN CAMARA	% FRUTA PRIMERA CALIDAD		
	CLIPPER	SUPPORTER	PSX 6587
3	100	100	50
7	100	100	0

Causas de descarte por orden de importancia:

amarillamiento, pedúnculo y firmeza.

b) A los siete días se sacan de cámara y se dejan a temperatura ambiente (prom. 26o.C).

DIAS TEMPERAT AMBIENTE	% FRUTA 1a. CALIDAD	
	CLIPPER	SUPPORTER
1	100	100
2	80	83
3	33	57
BRIX PROM.	13%	13,6%
BRIX RANGO	(11,8-16)	(11-15)

Conclusión:

1. Clipper y Supporter se conservaron bien durante 7 días en cámara frigorífica.
2. Luego de sacados de cámara su conservación fue buena por 48 horas.
3. Lo primero que se desmerece en los PSX 6587 es el color, mientras que en los dos Vauclusien es la firmeza apical y lo último el color.

II. Resultado

DIAS DE CONSERVACION	CLIPPER	SUPPORTER	PSX 6587
3	60	86	0
8	0	29	
Brix promedio	10,9%	12,9%	
Rango	(8,8-12,8)	(11-13,8)	

Conclusión:

Sin conservación en frío su vida comercial es menor a 3 días.

ENSAYO 2

Cosecha: 24.2.94
Variedades: Clipper y Supporter.
Método: Se conservaron los frutos 4 días en cámara frigorífica y luego se sacaron y se conservaron a temperatura ambiente.

Resultado

DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE	% BRIX		% COM.
	CLIPPER	SUPPORTER	
1	13,0	14,5	100
2	13,0	13,0	100
3	10,9	11,9	100
4	12,0	12,0	50
7	12,0	13,4	0
8	9,0	14,5	0

Conclusión:

1. Hasta el tercer día el aspecto del lote es muy bueno.
2. Al cuarto día comienza ablandamiento apical.
3. Al séptimo día ninguno es comercial y la pulpa pierde consistencia.

ENSAYO 3

Cosecha: 28.2.94
Variedades: Clipper, Supporter, PSX 6587
Método: Conservación en cámara frigorífica y conservación ambiental.

Resultado

DIAS DE CONSERVACION	PORCENTAJE FRUTOS PRIMERA CALIDAD					
	CLIPPER		SUPPORTER		PSX 6587	
	Frío	Amb.	Frío	Amb.	Frío	Amb.
1	100	100	100	100	100	25
2	100	100	100	100	100	0
3	100	100	100	100	33	0
Brix Pulpa		13%		14,2%		13,2%
		OK		OK		OK
4	100	75	100	100	33	0
Brix Pulpa		16,2		13,5		11
		OK		OK/R*		OK
7	50		75		0	
Brix Pulpa	13,3%		14,6%		11,8%	
	OK		OK		OK/R*	

Conclusión:

1. Sin conservación en frío, la vida comercial fue de 3 días para Clipper y Supporter, comenzando a ablandarse la zona apical y a secarse el cabito. PSX 6587 se descarta primeramente por color.
2. La conservación en cámara frigorífica llega a 7 días.
3. El contenido de sólidos solubles es bueno en todos los casos.