

## ÍNDICE

<b>Contenido</b>	<b>Página</b>
<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>1</b>
1.1 Hipótesis	3
1.2 Objetivo general	3
<b>2. REVISIÓN BIBLIOGRAFICA</b>	<b>4</b>
2.1 Descripción del cv. Cripps Pink (Pink Lady)	4
2.1.1 Origen	4
2.1.2 Características del fruto	4
2.2 Evolución de madurez	5
2.2.1 Índices de madurez	5
2.3 Almacenaje	8
2.4 Desordenes fisiológicos	9
2.5 1-Metilciclopropeno	10
<b>3. MATERIALES Y MÉTODOS</b>	<b>11</b>
3.1 Antecedentes generales	12
3.2 Descripción de tratamientos	13
3.3 Evaluaciones	13
3.3.1 Seguimiento de la tasa de producción de etileno (TPE) en fruta almacenada	13
3.3.2 Madurez a cosecha y evolución en salida de almacenaje	14
3.3.3 Incidencia y severidad de desórdenes fisiológicos a salida de almacenaje	15
3.4 Diseño experimental y análisis de datos	16
<b>4. RESULTADOS</b>	<b>18</b>
4.1 Condición de madurez a cosecha	18
4.2 Evolución de TPE durante almacenaje	18
4.3 Madurez a salida de 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (120+1 y 120+7)	20
4.4 Madurez a salida de 180 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (180+1 y 180+7)	23
4.5 Desarrollo de Pardeamiento Interno (PI) radial y difuso	25
<b>5. DISCUSIÓN</b>	<b>30</b>
5.1 Condición de madurez	31

5.2 Desarrollo de PI	33
<b>6. CONCLUSIONES</b>	<b>36</b>
<b>7. BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>37</b>

## ÍNDICE DE CUADROS

	<b>Página</b>
<b>Cuadro 3.1.</b> Descripción dosis iniciales y posteriores de SmartFresh <sup>SM</sup> en manzanas cv. Pink Lady.	12
<b>Cuadro 4.1.</b> Estado inicial de madurez de manzanas cv. Pink Lady previo a almacenaje	18
<b>Cuadro 4.2.</b> Promedios mensuales evolución tasa de producción de etileno medida semanalmente durante 180 días de almacenaje a 1°C.	19
<b>Cuadro 4.3.</b> Madurez en manzanas cv. Pink Lady después de salida de 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (+1 y +7)	22
<b>Cuadro 4.4.</b> Madurez en manzanas cv. Pink Lady después de 180 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (180+1 y 180+7).	25
<b>Cuadro 4.5.</b> Incidencia de Pardeamiento Interno Radial y Difuso (%) en manzanas cv. Pink Lady después de 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (120+1 y 120+7).	26
<b>Cuadro 4.6.</b> Incidencia de Pardeamiento Interno Radial y Difuso (%) en manzanas cv. Pink Lady después de 180 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (180+1 y 180+7).	27

## ÍNDICE DE FIGURAS

	<b>Página</b>
<b>Figura 3.1.</b> Escala visual color de fondo (1-3) utilizada en manzanas cv. Pink Lady	14
<b>Figura 3.2.</b> Escala visual Pardeamiento Interno Difuso (0-3) utilizada en manzanas cv. Pink Lady	16
<b>Figura 3.3.</b> Escala visual Pardeamiento Interno radial (0-3) utilizada en manzanas cv. Pink Lady	16
<b>Figura 4.1.</b> Evolución TPE en manzanas cv. Pink Lady durante 180 días de almacenaje en frío convencional a 1°C para 5 tratamientos. Mediciones efectuadas tres veces por semana.	19
<b>Figura 4.2.</b> Fechas de aplicación de SmartFresh <sup>SM</sup> en manzanas cv. Pink Lady durante 180 días de almacenaje en frío convencional a 1°C para 4 tratamientos; 1000ppb (a); 250ppbx4 (b); 250ppb (c) y 250+750ppb (d).	20
<b>Figura 4.3.</b> Desarrollo de PI radial y difuso después de 120 días de almacenaje a 1° C, más 7 días a temperatura ambiente (120+1 y 120+7), para 5 tratamientos; Control (T0), 1000ppb (T1); 250ppbx4 (T2); 250ppb (T3) y 250+750ppb (T4).	26
<b>Figura 4.4.</b> Desarrollo de PI radial y difuso después de 180 días de almacenaje a 1° C, más 7 días a temperatura ambiente (180+1 y 180+7), para 5 tratamientos; Control (T0), 1000ppb (T1); 250ppbx4 (T2); 250ppb (T3) y 250+750ppb (T4).	28