

INDICE

Contenido	Pág.
1. Introducción	1
2. Revisión Bibliográfica	3
2.1. El manzano	3
2.1.1. Cultivar Cripps Pink	3
2.1.2. Situación nacional del cultivar	4
2.2. Desórdenes fisiológicos	4
2.2.1. Pardeamiento interno (PI)	5
2.2.2. Tipos de pardeamiento interno	6
2.2.3. Bioquímica asociada al pardeamiento interno	6
2.3. 1-Metilciclopropeno	7
2.3.1. Respuesta fisiológica	9
2.3.2. Efecto del 1-MCP en el desarrollo de desórdenes fisiológicos	9
2.3.3. Efecto del 1-MCP en pardeamiento interno en Cripps Pink	9
2.4. Frío convencional (FC)	9
2.5. Atmósfera controlada (AC)	10
2.6. Enfriamiento paulatino o lento (EP)	10
3. Materiales y Métodos	12
3.1. Antecedentes generales	12
3.2. Tratamientos	12
3.3. Diseño y análisis estadístico	16
4. Resultados y discusión	18
4.1. Condición de madurez a cosecha	18
4.2. Efecto de los tratamientos sobre la incidencia de pardeamiento interno	19
4.3. Efecto de los tratamientos sobre los componentes de calidad	22
4.4. Otros desórdenes fisiológicos.	26
5. Conclusiones	29
6. Bibliografía	30
ANEXOS	

INDICE DE FIGURAS

N° de figura	Pág.
Capítulo III	
Figura 3.1. Cálculo Tasa de Producción de Etileno	16
Figura 3.2. Calculo de incidencia de pardeamiento interno, otros desórdenes, pudriciones y machucón	16

INDICE DE CUADROS

N° de cuadro	Pág.
Capítulo III	
Cuadro 3.1. Descripción del sistema de almacenaje por tratamiento	13
Cuadro 3.2. Condiciones de la atmósfera y temperatura según sistema de almacenaje	13
Capítulo IV	
Cuadro 4.1. Condición de madurez de manzanas cv. Cripps Pink a cosecha, según huerto de procedencia de la fruta y fecha de cosecha	19
Cuadro 4.2. Incidencia (%) de pardeamiento interno total, radial, difuso y mixto en manzanas cv. Cripps Pink, después de 120 + 7 días de almacenaje por fecha de cosecha, según huerto de procedencia de la fruta. Temporada 2014-15	20
Cuadro 4.3. Incidencia (%) de pardeamiento interno total, radial, difuso y mixto en manzanas cv. Cripps Pink, después de 180 + 7 días de almacenaje por fecha de cosecha, según huerto de procedencia de la fruta. Temporada 2014-15	22
Cuadro 4.4. Color de fondo (1-4), firmeza de pulpa (lb), sólidos solubles (°Brix) y tasa de producción de etileno ($\mu\text{L kg}^{-1} \text{h}^{-1}$) en manzanas cv. Cripps Pink después de 120 días de almacenaje más 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2014-15.	24
Cuadro 4.5. Color de fondo (1-4), firmeza de pulpa (lb), sólidos solubles (°Brix) y tasa de producción de etileno ($\mu\text{L kg}^{-1} \text{h}^{-1}$) en manzanas cv. Cripps Pink después de 180 días de almacenaje más 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2014-15.	26
Cuadro 4.6. Incidencia de pardeamiento peduncular (%), machucón y pudriciones en manzanas cv. Cripps Pink después de 120 días de guarda más 7 días a temperatura ambiente. 2014-15.	27

Cuadro 4.7. Incidencia de pardeamiento peduncular (%), machucón y pudriciones en manzanas cv. Cripps Pink después de 180 días de guarda más 7 días a temperatura ambiente. 2014-15