ÍNDICE DE CONTENIDOS

1.	INTRODUCCIÓN	1
	1.1 HIPÓTESIS	2
	1.2 OBJETIVOS	2
2.	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	3
	2.1 Antecedentes generales	3
	2.2 Cripps Pink	3
	2.3 Galaxy	4
	2.4 Maduración de frutos del manzano	4
	2.5 Producción de Etileno en manzana	5
	2.6 Tasa respiratoria	6
	2.7 Frío Convencional	8
3.	MATERIALES Y MÉTODOS	9
	3.1 Ubicación del ensayo	9
	3.2 Material vegetal	9
	3.3 Evaluación de Etileno y Tasa respiratoria	11
	3.4 Índices de Madurez	12
	3.5 Diseño experimental y Análisis estadístico	12
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	14
	4.1. Evolución de la producción de Etileno y Tasa de Respiración en precosecha manzanas expuestas y no expuestas a la radiación solar directa en el árbol	
	4.1.1Tasa de Producción de Etileno	14
	4.1.2 Tasa Respiratoria	15
	4.2. Comportamiento del Etileno, Tasa de Respiración e índices de madurez en precosec en manzanas expuestas y no expuestas a la radiación solar directa para los cultivares Crip Pink y Galaxy	ps
	4.2.1 Tasa de Producción de Etileno	16

	4.2.2 Concentración Interna de Etileno	18
	4.2.3 Tasa Respiratoria	18
	4.2.4 Índices de Madurez	20
	4.3. Comportamiento del Etileno, Tasa de Respiración e índices de madurez en guarda manzanas expuestas y no expuestas a la radiación solar directa	
	4.3.1 Tasa de Producción de Etileno	26
	4.3.2 Concentración Interna de Etileno	29
	4.3.3 Tasa Respiratoria	32
	4.3.4 Índices de Madurez	35
5.	CONCLUSIONES	41
6.	BIBLIOGRAFÍA	42
7.	ANEXOS	49
	7.1 Anexo 1:	49
	7.2 Anexo 2:	50

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 2.5.1: Ciclo de Yang. Ruta de la biosíntesis del etileno. (Fuente: Bulens et al., 2011)6
Figura 2.6.1: El patrón climatérico de la respiración en la fruta (Saltveit, 2016)7
Figura 3.2.1: Analizador de etileno portátil en campo
Figura 3.2.2: Muestras de Galaxy10
Figura 3.2.3: Muestras de Cripps Pink
Figura 3.3.1: Analizador de etileno portátil, en laboratorio
Figura 3.3.2: Cromatógrafo de gases11
Figura 4.1.1.1: Tasa de producción de etileno (TPE; ppm/5min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su desarrollo hasta madurez comercial
Figura 4.1.1.2: Tasa de Producción de CO ₂ (% CO ₂ /5 min) en frutos no expuestos (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su desarrollo hasta madurez comercial15
Figura 4.2.1.1: Tasa de producción de etileno (TPE; ppm/5min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuestos (EXP) del cv. Cripps Pink durante su desarrollo hasta madurez comercial
Figura 4.2.1.2: Tasa de producción de etileno (TPE; ppm/5min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Galaxy durante su desarrollo hasta madurez comercial17
Figura 4.2.2.1: Concentración interna de etileno (CIE; ppm/5min) en frutos no expuestos (NO-EXP) y frutos expuestos (EXP) del cv. Cripps Pink durante su desarrollo hasta madurez comercial
Figura 4.2.3.1: Tasa de Producción de O ₂ (% O ₂ /5 min) y CO ₂ (% CO ₂ /5 min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su desarrollo hasta madurez comercial.

Figura 4.2.3.2: Tasa respiratoria (%CO ₂ / 5 min) en frutos no expuestos (NO-EXP) y frutos expuestos (EXP) del cv. Galaxy durante su desarrollo hasta madurez comercial19
Figura 4.2.4.1: Índices de madurez en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su desarrollo hasta madurez comercial21
Figura 4.2.4.2: Índices de madurez en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Galaxy durante su desarrollo hasta madurez comercial
Figura 4.3.1.1: Tasa de producción de etileno (TPE; ppm/5min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y fruto expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su almacenaje en frío convencional (FC)
Figura 4.3.1.2: Tasa de producción de etileno (TPE; ppm/5min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Galaxy cosecha 1 durante su almacenaje en frío convencional
Figura 4.3.1.3: Tasa de producción de etileno (TPE; ppm/5min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuestos (EXP) del cv. Galaxy cosecha 2 durante su almacenaje en frío convencional
Figura 4.3.1.4: Tasa de producción de etileno (TPE; ppm/5min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuestos (EXP) del cv. Galaxy cosecha 3 durante su almacenaje en frío convencional
Figura 4.3.2.1: Concentración Interna de Etileno (CIE; ppm/5min) en fruto no expuesto (NO-EXP) y fruto expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su almacenaje en frío convencional (FC)
Figura 4.3.2.2: Concentración interna de etileno (CIE; ppm/5min) en frutos no expuestos (NO-EXP) y frutos expuestos (EXP) del cv. Galaxy cosecha 1 durante su almacenaje en frío convencional
Figura 4.3.2.3: Concentración interna de etileno (CIE; ppm/5min) en frutos no expuestos (NO-EXP) y frutos expuestos (EXP) del cv. Galaxy cosecha 2 durante su almacenaje en frio convencional
Figura 4.3.2.4: Concentración Interna de Etileno (CIE; ppm/5min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Galaxy cosecha 3 durante su almacenaje en frío convencional

Figura 4.3.3.1: Tasa Respiratoria de CO ₂ (% CO ₂ /5 min) en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su almacenaje en frío convencional (FC)							
Figura 4.3.3.2: Tasa Respiratoria de CO ₂ (% CO ₂ /5 min) en frutos no expuestos (NO-EXP) y							
frutos expuestos (EXP) del cv. Galaxy cosecha 1 durante su almacenaje en frío convencional							
Figura 4.3.3.3: Tasa respiratoria de CO ₂ (% CO ₂ /5 min) en frutos no expuestos (NO-EXP) y							
frutos expuestos (EXP) del cv. Galaxy cosecha 2 durante su almacenaje en frío convencional							
Figura 4.3.3.4: Tasa respiratoria de CO ₂ (% CO ₂ /5 min) en frutos no expuestos (NO-EXP) y frutos expuestos (EXP) del cv. Galaxy cosecha 3 durante su almacenaje en frío convencional							
ÍNDICE DE CUADROS							
ÍNDICE DE CUADROS							
ÍNDICE DE CUADROS Cuadro 4.3.4.1: Índices de madurez en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP)							
Cuadro 4.3.4.1: Índices de madurez en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP)							
Cuadro 4.3.4.1: Índices de madurez en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su almacenaje en frio convencional (FC)							
Cuadro 4.3.4.1: Índices de madurez en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su almacenaje en frio convencional (FC)							
Cuadro 4.3.4.1: Índices de madurez en frutos no expuesto (NO-EXP) y frutos expuesto (EXP) del cv. Cripps Pink durante su almacenaje en frio convencional (FC)							