

---

**EFFECTOS DEL INTERVALO DE COSECHA EN ARÁNDANOS CV. BRIGITTA  
SOBRE LA HOMOGENEIDAD DE FIRMEZA Y PROPORCIÓN DE FRUTA  
BLANDA, DE ACUERDO CON LA POSICIÓN DE LA FRUTA EN LA PLANTA,  
EN COSECHA Y POSTCOSECHA**

**OSCAR HERNÁN PEÑALOZA BARRERA  
INGENIERO AGRÓNOMO**

**RESUMEN**

Los arándanos frescos chilenos exportados deben soportar largas distancias para llegar a los principales mercados, por lo que el potencial de guarda deber ser lo suficiente para mantener la calidad de los frutos. Debido a que el índice de cosecha sigue siendo el color de cubrimiento 100% azul, en los predios suele haber una gran variabilidad de fruta en cada cosecha ya que se intenta acumular los frutos maduro en la planta, y así disminuir las labores de cosecha. Es sabido que el momento de cosecha es determinante para la calidad de la fruta en postcosecha, por lo que esta práctica puede tener efectos negativos sobre la conservación de los frutos. Debido a esto, se estudió el efecto de una frecuencia de cosecha sugerida (3 d) y una frecuencia tradicional (9 d) sobre la firmeza de los frutos y la heterogeneidad de ésta en cosecha y en postcosecha, considerando además la posición del fruto en el dosel. De este modo, se comparó la primera (3x1) y tercera (3x3) cosecha de 3 d con una primera de 9 d (9x1). Los resultados demostraron que, en términos de heterogeneidad, al momento de la cosecha no se observan diferencias mientras que, en postcosecha, 3x1 mostró una generación de frutos significativamente más homogéneo. La orientación del racimo fue significativa para la firmeza, con valores levemente inferiores en el lado poniente. Con respecto a la firmeza, 3x3 presentó los valores más altos tanto con cosecha como en postcosecha. Por el contrario, 9x1 mostró la generación de fruta con mayores porcentajes de fruta blanda (35 a 54%) luego de almacenada. Intervalos de cosecha cortos bajan la probabilidad de obtener frutos sobremaduros por lo que pueden ser una buena alternativa para la conservación del fruto al momento de ser exportados.

## ABSTRACT

Fresh Chilean blueberries need to endure long distances in order to reach the main markets, which is why storage potential should be enough to maintain the quality of the product. Due to the harvest index being a coverage color of 100% blue, there usually is a great variability of berries in each harvest. This happens because there's an attempt of keeping the ripe berry on the plant, as a way to diminish harvest labour. It is well known that the moment in which the harvest is done will determine the berry's post-harvest quality, therefore this practice can carry negative effects over its preservation. In view of the previous information, a 3-day frequency harvest versus a traditional 9-day frequency harvest were studied, the focus considered the effect each frequency had over the firmness and heterogeneity presented by the berry in both harvest and post-harvest, and taking into account the position of the berry on the plant. In this way, the first (3x1) and third (3x3) harvests of 3-day frequency harvest were compared to the first harvest (9x1) of 9-day frequency harvest. Results showed that in terms of heterogeneity, differences weren't observed during harvest, whereas during post-harvest 3x1 showed a batch of fruits significantly more homogeneous. The orientation of the bunch of berries was significant to its firmness, with values slightly lower in the west side. Regarding the firmness, 3x3 presented the highest values both during harvest and post-harvest. On the contrary, 9x1 showed the generation of berries with the highest percentages of soft berries (35-54%) after being stored. Short harvest intervals lower the chances of getting over-mature berries, which makes them a great alternative for berry conservation when being exported.