

---

**EVALUACIÓN DEL PARDEAMIENTO PEDICELAR DE CEREZAS DURANTE  
EL ALMACENAJE**

**BÁRBARA PATRICIA SALAMANCA ZURITA  
INGENIERO AGRÓNOMO**

**RESUMEN**

Las cerezas chilenas tradicionalmente son almacenadas entre 30 a 45 días desde la cosecha hasta su comercialización en los mercados de destino. Durante este periodo, la fruta tiende a deteriorarse debido a cambios químicos, fisiológicos y daños mecánicos. Uno de los atributos que más sufre cambios es la apariencia del pedicelo, debido a deshidratación y pardeamiento. Esta alteración genera una impresión negativa sobre la frescura de la fruta, disminuyendo las preferencias de compra de los consumidores. En este estudio se evaluó el pardeamiento pedicelar en cerezas cvs. 'Santina', 'Lapins' y 'Regina', durante 1, 30 y 45 días de almacenaje y luego de 0, 60, 120 y 180 min de exposición a temperatura ambiente (25 °C). Se estimó el pardeamiento con criterio visual en severidad sano, leve, moderado y severo. A su vez, se cuantificó la actividad de la enzima Polifenol Oxidasa (PPO) y el contenido clorofilas totales (a y b) presentes en el pedicelo. Los resultados indicaron que el pardeamiento pedicelar en los cvs. presentó una evolución distinta durante el almacenaje. Además, se apreció que la incidencia y severidad del pardeamiento fue mayor a medida que aumentó el tiempo de conservación. Respecto a la cuantificación de clorofilas totales en el pedicelo, se observó que las variedades que presentaban mayor contenido del pigmento fueron las que alcanzaron menor incidencia del daño, lo que indicaría una relación inversa entre estas variables. Por otro lado, la actividad de la PPO en el pedicelo de las cerezas no mostró una tendencia clara a lo largo del almacenaje en ninguna de las variedades, por lo que no se pudo establecer una relación entre la actividad de esta enzima con la evolución del pardeamiento pedicelar.

## ABSTRACT

Chilean cherries are traditionally stored between 30 to 45 days of harvest to commercialization in different markets. During this period, the fruit tends to deteriorate due to chemical and physiological changes and mechanical damage. An attribute that more changes is the appearance of the pedicel, mainly due to dehydration and browning. This alteration generates a negative impression on the freshness of the fruit, reducing the consumer purchase preferences. In this study, pedicel browning was evaluated in 'Santina', 'Lapins' and 'Regina' sweet cherries during 1, 30 and 45 days in storage and after 0, 60, 120 and 180 min of exposure to room temperature (25 °C). The pedicel browning was estimated with visual criteria in healthy, mild, moderate and severe severity. At the same time, it was quantified the activity of Polyphenol Oxidase (PPO) enzyme and the total chlorophyll content (a and b) present in the pedicel. Results indicated that pedicel browning in cvs. presented a different evolution during storage. In addition, it was observed that the incidence and severity of browning was greater as the conservation time increased. Regarding the quantification of total chlorophylls in the pedicel, it was observed that the varieties that presented greater content of pigment were those that reached less incidence of damage, which would indicate an inverse relation between these variables. On the other hand, PPO activity in sweet cherry pedicel did not show a clear trend throughout storage in all varieties, so it was not possible to establish a relationship between the activity of this enzyme with the evolution of pedicel browning.