

---

**EFFECTOS DE LA FRECUENCIA DE COSECHA Y EL USO DE BOLSAS  
PERFORADAS (0,9%) SOBRE LA FIRMEZA EN FRUTOS DE ARÁNDANO  
(*VACCINIUM CORYMBOSUM L.*) CV. 'DUKE', EN COSECHA Y  
POSTCOSECHA**

**JAVIER PATRICIO MORALES ESCALONA**  
AGRÓNOMO

**RESUMEN**

Los frutos de arándano difieren mucho en cuanto a madurez fisiológica dentro del racimo, sumado a esto, el índice de cosecha basado exclusivamente en el color de cubrimiento (fruto 100% azul) es parte importante de la gran la variabilidad en edades fisiológicas a cosecha; factor determinante para garantizar largos viajes hasta llegar al consumidor final con la mejor calidad posible, producto de la falta de mano de obra las frecuencias de cosecha se han ido extendiendo en el tiempo, sin información clara sobre las repercusiones en la vida postcosecha. Por ello, se estudió el efecto de tres frecuencias (tiempo que transcurre hasta que la misma planta es cosechada nuevamente) de cosecha (3, 6 y 9 d) y el posible efecto de bolsas perforadas (0,9%) sobre la firmeza del fruto de arándano cv. 'Duke' sobre el ablandamiento después de 45 y 60 días de condiciones de frio convencional (0°C, 90 - 95% HR). Para la primera (3x1, 6x1, 9x1) y ultima recolección (3x4, 6x2 y 9x2) de cada intervalo, no se encontraron diferencias entre los tratamientos, firmezas que en postcosecha bajan, pero manteniendo las tendencias. El uso de bolsas perforadas (0,9%) permitió obtener mayores niveles de firmeza luego de 45 y 60 d de almacenamiento, aun así, mantuvieron tendencias observadas en cosecha. Los resultados indican que, al menos para el cultivar 'Duke', un intervalo más corto no significa mejores firmezas, lo que sería positivo para la industria chilena, donde se prefiere contratar menos gente, pero por más tiempo.

---

## ABSTRACT

Blueberry fruits differ greatly in terms of physiological maturity within the bunch, in addition, the harvest index based exclusively on cover color (100% blue fruit) is an important part of the great variability in physiological age at harvest. A determining factor in guaranteeing long journeys to the final consumer with the best possible quality. Due to the lack of manpower, harvesting frequencies have been extended over time, without clear information on the repercussions on post-harvest life. Therefore, the effect of three harvest frequencies (3, 6 and 9 d) and the possible effect of perforated bags (0,9%) on fruit firmness of blueberry cv. 'Duke' on softening after 45 and 60 days of conventional cold conditions (0°C, 90 - 95% RH) were studied. For the first (3x1, 6x1, 9x1) and last harvest (3x4, 6x2 and 9x2) of each interval, no differences were found between treatments, firmness decreasing in postharvest, but maintaining the trends. The use of perforated bags (0,9%) allowed higher levels of firmness to be obtained after 45 and 60 d of storage, even so, they maintained the trends observed at harvest. The results indicate that, at least for the cultivar 'Duke', a shorter interval does not mean better firmness, which would be positive for the Chilean industry, where it is preferred to hire fewer people, but for longer.