
**CALIDAD Y CONDICIÓN DE CEREZAS (PRUNUS AVIUM L.) CV. SANTINA,
LAPINS Y REGINA A COSECHA Y LUEGO DE GUARDA EN FRÍO**

**MARÍA JOSÉ MONTECINOS ARROYO
AGRÓNOMO**

RESUMEN

Las cerezas durante su postcosecha sufren cambios debido a procesos químicos, fisiológicos y daños mecánicos que afectan su calidad y apariencia, las cuales se agravan aún más durante viajes prolongados a destino. En este estudio se analizó y evaluó la calidad y condición de cerezas (*Prunus avium* L.) desde cosecha hasta 30 y 45 días de guarda en frío más dos días con exposición a temperatura ambiente (simulando viajes prolongados) en las variedades Santina, Lapins y Regina. Para ello, se evaluaron parámetros de índices de madurez tales como peso, firmeza de pulpa, concentración de sólidos solubles, acidez y desprendimiento de pedicelo. Además, se estudió la evolución de los desórdenes fisiológicos y otras alteraciones en la fruta, y se realizó una evaluación de la calidad gustativa mediante panel sensorial, en las tres variedades mencionadas. Los resultados indicaron que la calidad y condición de cerezas de las tres variedades en estudio, se vio afectada luego de 30 días de almacenamiento prolongado en atmósfera modificada y guarda en frío. Los índices de madurez mostraron que las tres variedades estudiadas se comportaron de forma similar mostrando un claro deterioro a los 45 días de almacenaje.

ABSTRACT

During post-harvest, Chilean cherries are stored cold for 30 to 45 days, from harvest to marketing in destination markets. In this period the fruit undergoes changes due to chemical, physiological processes and mechanical damage that affect the quality and appearance of the fruit that are aggravated during prolonged storage. In this study, the quality and condition of cherries (*Prunus avium* L.) was analyzed and evaluated from harvest to 30 and 45 days of cold storage plus two days with exposure to room temperature (simulating shelf life) in the Santina Lapins and Regina varieties. To do this, parameters of maturity indices such as weight, pulp firmness, concentration of soluble solids, acidity and pedicel detachment were evaluated. In addition, the evolution of physiological disorders and other alterations in the fruit was studied, and an evaluation of the taste quality was carried out by means of a sensory panel, in the three varieties mentioned. The results indicated that the quality and condition of cherries of the three varieties under study, Santina, Lapins and Regina was affected after 30 days of prolonged storage in modified atmosphere and cold storage. The maturity indices showed that the three varieties studied behaved in a similar way showing a clear deterioration after 45 days of storage.