

## ÍNDICE

1.INTRODUCCIÓN .....	1
1.1 Hipótesis. ....	2
1.2. Objetivo general. ....	2
1.3 Objetivos específicos. ....	2
2.REVISION BIBLIOGRÁFICA .....	3
2.1 Importancia del arándano .....	3
2.2 El fruto de arándano.....	3
2.2.1 Características físicas y desarrollo del fruto .....	3
2.2.2 Cultivar en estudio .....	3
2.3 Anatomía del fruto de arándano .....	4
2.3.1 Cutícula .....	4
2.3.2 Cicatriz pedicelar.....	5
2.3.3 Firmeza .....	5
2.4 Postcosecha del arándano .....	6
2.4.1 Condiciones de almacenaje y su influencia en la pérdida de peso .....	6
3.MATERIALES Y MÉTODOS.....	7
3.3 Análisis estadístico.....	10
4. RESULTADOS.....	11-12
5.DISCUSIÓN .....	13
6.CONCLUSIONES .....	14
7. CITAS BIBLIOGRÁFICAS.....	15-19

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Impacto de los tratamientos sobre el bloom y la cicatriz pedicelar (CP) y de la humedad relativa, sobre la tasa de pérdida de peso (g d <sup>-1</sup> ) de frutos de arándanos "Brigitta" provenientes de tres momentos de cosecha (inicio, peak y término) y almacenados por 10 d a 1,2 ± 0,7 °C	12
---	----

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Representación esquemática de estructuras de cutícula vegetal (Yeats y Rose, 2013). .....	4
Figura 2. Representación esquemática de los tratamientos aplicados en cultivar Brigitta donde; Control (T0): frutos sin intervenir; T1: fruto sin bloom; T2: fruto sin bloom y con cicatriz pedicelar pintada; T3: sólo con cicatriz pedicelar pintada. ....	7
Figura 3. Representación de los canastillos dispuestos en el soporte.....	8
Figura 4. Visualización de los soportes en la caja .....	8
Figura 5. Sistema de bombeo para controlar la humedad relativa, donde; la bomba (c) impulsa el flujo de aire a través de tubos (1) hacia el contenedor con la solución de agua/glicerol (b), el aire humidificado se ingresa a través de un tubo (2) hacia el interior .....	8
Figura 6. Tasa de deshidratación para cv “Brigitta” en momento de cosecha inicio, peak y término respectivamente, almacenados durante 10 d a 1,2 °C, bajo distintas condiciones de humedad relativa (30, 65 y 96%) .....	11
Figura 7. Efecto de la humedad relativa (HR) y tratamientos aplicados, sobre la pendiente de la pérdida de agua de frutos de arándano cv “Brigitta” en momento de cosecha inicio, peak, término respectivamente, almacenados durante 10 d a 1,2 °C, bajo distintas condiciones de humedad relativa (30, 65 y 96%) .....	12