



**“EFECTO DE LA ATMOSFERA MODIFICADA SOBRE LA INCIDENCIA DE BITTER PIT EN MANZANAS CV. GRANNY SMITH EN ALMACENAJE REFRIGERADO”**

**MARIA DE LOS ANGELES MEDINA ORELLANA**

**LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACION**

**RESUMEN**

Manzanas cv. Granny Smith, provenientes de árboles con o sin aplicaciones de CaCl<sub>2</sub>, fueron cosechadas y embaladas convencionalmente (cajas de cartón) o en atmósfera modificada (AM) con bolsas de polietileno (0, 50 ó 100 microperforaciones, 1 mm de diámetro). La fruta se almacenó a 1°C y 95 HR, por tres y cinco meses. La incidencia de bitter pit se evaluó en cada periodo de almacenaje y luego de un tiempo adicional (10 días a temperatura ambiente, 18°C), con y sin AM, simulando comercialización. A los tres meses de almacenaje, se observó un control aceptable del bitter pit (menos de 29ó), en fruta embalada en AM con 50 microperforaciones. A los cinco meses, no hubo diferencia en relación al tipo de AM, presentando todas ellas un mejor comportamiento que el convencional. Sin embargo, el porcentaje de fruta dañada en este último periodo no fue aceptable comercialmente. El bitter pit aumentó al dejar la fruta a temperatura ambiente; no obstante, el mantener el medio de embalaje durante este periodo, resultó ser más efectivo. Las aplicaciones de CaCl<sub>2</sub> permitieron un control del bitter pit a salidas de almacenaje, independiente del tipo de embalaje utilizado. El efecto sinérgico entre esta sal y AM fue más evidente durante el periodo a temperatura ambiente. Hubo una alta incidencia de escaldado superficial en todos los tratamientos, siendo de mayor magnitud en aquellos en AM. Finalmente, la utilización de AM permitió que la fruta perdiera menos peso, pero no mostró efecto sobre la evolución en madurez.