



## COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO DE DOS CULTIVARES DE ARVEJA (*Pisum sativum* L.) PARA EL CONGELADO, EN DOS EPOCAS DE SIEMBRA, BAJO MANEJO ORGANICO.

Víctor Alejandro Ayarza Baeza  
Ingeniero Agrónomo

### RESUMEN

En la localidad de Panguilemo (Talca, VII región), se llevó a cabo un experimento para evaluar el comportamiento productivo de dos cultivares de arveja, producidos bajo manejo orgánico, en dos épocas de siembra y cuatro momentos de cosecha, establecidos en base a los grados días acumulados después de antesis (320, 341, 369, 394 GDA después de antesis).

Las evaluaciones se hicieron tomando en cuenta los índices de madurez: sólidos insoluble en alcohol (SIAL), materia seca, test de flotación y contenidos de sacarosa, fructosa y glucosa. También se determinaron los rendimientos por épocas y momentos de cosecha.

Al analizar los ensayos por épocas de siembra se obtuvo que los rendimientos variaron significativamente. Por otro lado en lo que respecta a los contenidos de SIAL, materia seca y test de flotación, no se encontraron diferencias estadísticas significativas entre épocas de siembra. En cambio a medida que el período de cosecha avanzaba en el tiempo estos índices de madurez mostraron diferencias estadísticas significativas en cuanto a sus valores, obtuyéndose una evolución positiva en los contenidos de SIAL y materia seca, y por el contrario un descenso en los contenidos de azúcares, lo cual desmejora la calidad de la arveja para el congelado. Esto es corroborado por el análisis sensorial, el cual arroja para ambos cultivares una similitud en cuanto a la calidad del producto cosechado con 320 GDA después de antesis, con una muestra comercializada en el mercado por la agroindustria, disminuyendo su aceptación a medida que avanza los momentos de cosecha. Además de ello se obtuvo una interacción no significativa para cada uno de los momentos de cosecha de una época de siembra con respecto a la otra.

## **ABSTRACT**

In Talca, VII region - Chile, there was carried out a study evaluating the productive components of two pea varieties grown under organic management during two seasons and the four harvest moments based on days degrees accumulated after flowering (320, 341, 369, 394, DDA after flowering).

The evaluations were made according to the maturity indexes: Alcohol insoluble solids (AIS), dry matter, brine flotation test and saccharose, fructose and glucose contents. Analyzing the experiment there were not found any significant statistical differences between the sowing seasons regarding the contents of AIS, dry matter and brine flotation test.

During the harvest moments, the maturity indexes observed showed significant statistical differences obtaining a positive evolution in the AIS and dry matter contents and a decrease in the sugar level, which affected the pea quality for freezing purpose in a negative way. This is corroborated by the sensorial analysis which shows that in both cases there are a similarity regarding the quality of the product harvested with 320 DDA after flowering and a sample commercialized by the agro-industry, diminishing the acceptance during the evolution of the harvest moments. In addition there were obtained interactions non-significatives for each