

Índice

Contenido.

I Introducción.	1
II Revisión bibliográfica.	3
2.1 Cripp's Pink.	3
2.3 Sistemas de almacenaje.	3
2.3.1 Frío convencional.	3
2.3.2 Atmósfera controlada.	4
2.3.3 Atmósfera dinámica.	5
2.3.3.1 Harvest Watch™.	5
2.4 Pardeamiento interno.	7
2.7. Compuestos fenólicos y antioxidantes.	8
Materiales y métodos.	10
3.1 Antecedentes generales.	10
3.2 Tratamientos.	10
3.3 Evaluaciones.	11
3.3.1 Madurez.	11
3.3.2 Determinación de fenoles y capacidad antioxidante.	13
3.3.2.1 Extracto.	13
3.3.2.2 Fenoles.	13
3.3.2.3 Antioxidantes.	13
3.4 Diseño y análisis estadístico.	14
Resultados y discusión	15
4.1 Madurez a cosecha y luego de almacenaje en frío.	15
4.2 Pardeamiento interno.	19
4.3 Concentración de antioxidantes y contenido de fenoles.	21
Conclusiones.	23
Bibliografía.	24
 ANEXOS	

Índice de figuras

Figura	Página
Figura 2.1. Monitor de fluorescencia de respuesta interactiva (HarvestWatch™).....	7
Figura 4.1. Evolución de la producción de etileno en distintas salidas de almacenaje, con 1 y 7 días a temperatura ambiente (20°C) simulando vida anaquel, por un período de 5 meses en manzanas cv. Cripp's Pink proveniente del huerto San José de Perquin, Región del Maule. Temporada 2010-2011.....	17
Figura 4.2. Evolución de la firmeza en distintas salidas de almacenaje, con 1 y 7 días a temperatura ambiente (20°C) simulando vida anaquel, por un período de 5 meses en manzanas cv. Cripp's Pink proveniente del huerto San José de Perquin, Región del Maule. Temporada 2010-2011.....	17
Figura 4.3. Porcentaje de pardeamiento interno (Radial, difuso y radial + difuso) a los 150 días de almacenaje, en manzanas cv. Cripp's Pink provenientes del huerto San José de Perquin, Región del Maule. Temporada 2010-2011.....	20
Figura 4.4. Actividad antioxidante del fruto (piel y pulpa), bajo distintas condiciones de guarda (FC, AC y ACD) y salidas de almacenaje (90, 120 y 150 días), en manzanas cv. Cripp's Pink provenientes del huerto San José de Perquin, Región del Maule. Temporada 2010-2011.....	22
Figura 4.5. Concentración de fenoles del fruto (piel y pulpa) bajo distintas condiciones de guarda (FC, AC y ACD) y salidas de almacenaje (90, 120 y 150 días), en manzanas cv. Cripp's Pink provenientes del huerto San José de Perquin, Región del Maule. Temporada 2010-2011.....	22

Índice de cuadros

Cuadro	Página
Cuadro 3.1. Condiciones de guarda en los distintos tratamientos (FC, AC, ACD) de manzanas cv. Cripp's Pink. Huerto San José de Perquin, Región del Maule. Temporada 2010-2011.....	10
Cuadro 3.2: Fórmula para el cálculo de tasa de producción de etileno.....	12
Cuadro 3.3: Fórmula para el cálculo de acidez titulable.....	12
Cuadro 4.1 Condición de madurez de manzanas cv. Cripp's Pink, a los 90, 120 y 150 días de almacenaje con 1 y 7 días a temperatura ambiente. Proveniente del huerto San José de Perquin, Región del Maule. Temporada 2010-2011.....	18