

## ÍNDICE

<b>I.</b>	<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
1.1	Hipótesis .....	2
1.2	Objetivo general .....	2
1.3	Objetivos específicos .....	2
<b>II.</b>	<b>REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....</b>	<b>3</b>
2.1	Descripciones de los cultivares.....	3
2.1.1	Cripp's Pink (Pink Lady™).....	3
2.1.2	Fuji.....	3
2.1.3	Pardeamiento interno.....	4
2.1.4	Métodos de control.....	5
2.1.5	Ácido Ascórbico .....	5
2.1.6	Fósforo .....	6
<b>III.</b>	<b>MATERIALES Y MÉTODOS.....</b>	<b>7</b>
3.1	Ubicación del ensayo.....	7
3.2	Material Vegetal.....	7
3.3	Evaluaciones .....	8
3.4	Análisis estadístico .....	10
<b>IV.</b>	<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>	<b>11</b>
4.1	Evolución del cv. Cripp's Pink en almacenamiento.....	11
4.1.1	Pardeamiento interno en manzanas Cripp's Pink.....	11
4.1.2	Otras alteraciones de postcosecha en Cripp's Pink.....	13
4.1.3	Evolución de madurez en el cv. Cripp's Pink.....	14
4.2	Evolución del cv. Fuji en almacenamiento.....	20
4.2.1	Pardeamiento interno en manzanas Fuji.....	20
4.2.2	Otras alteraciones de postcosecha en el cultivar Fuji.....	21
4.2.3	Evolución de madurez en el cv. Fuji .....	24
<b>V.</b>	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>29</b>
<b>VI.</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>30</b>
<b>VII.</b>	<b>ANEXOS.....</b>	<b>34</b>

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>Cuadro 4.1.2.1.</b> Incidencia de otros desordenes (%) presentados en el cv. Cripp's Pink a los 150 días de almacenaje más 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>14</b>
<b>Cuadro 4.1.3.1.</b> Condición de madurez para el cv. Cripp's Pink a cosecha. Temporada 2010/2011. ....	<b>14</b>
<b>Cuadro 4.1.3.2</b> Evolución del color de fondo (1 a 4) del cv. Cripp's Pink, luego de 30, 60, 90 y 150 días de almacenamiento más 1 y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>18</b>
<b>Cuadro 4.1.3.3.</b> Evolución de los sólidos solubles (°Brix) en el cv. Cripp's Pink, luego de 30, 60, 90 y 150 días de almacenamiento más 1 y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>19</b>
<b>Cuadro 4.1.3.4.</b> Evolución de acidez (% ac. málico) del cv. Cripp's Pink, luego de 30, 60, 90 y 150 días de almacenamiento más 1 y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>19</b>
<b>Cuadro 4.1.3.5.</b> Evolución del índice de almidón del cv. Cripp's Pink, luego de 30, 60, 90 y 150 días de almacenamiento más 1 y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>20</b>
<b>Cuadro 4.2.1.1.</b> Severidad e incidencia del pardeamiento interno (%) total en manzanas cv. Fuji, después de 150 más 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>21</b>
<b>Cuadro 4.2.2.1</b> Incidencia de otros desordenes (%) presentados en el cultivar Fuji a los 150 días de almacenaje más 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>22</b>
<b>Cuadro 4.2.2.2.</b> Evolución de la severidad del corazón acuoso en el cv. Fuji a través de los distintos momentos de salidas de almacenaje. Temporada 2010/2011.....	<b>24</b>
<b>Cuadro 4.2.3.1.</b> Condición de madurez del cv. Fuji, a cosecha. Temporada 2010/2011.....	<b>25</b>
<b>Cuadro 4.2.3.2.</b> Evolución del color de fondo (1 a 4) del cv. Fuji, luego de 30, 60, 90 y 150 días de almacenamiento más 1 y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>27</b>
<b>Cuadro 4.2.3.3.</b> Evolución de los sólidos solubles (°Brix) del cv Fuji, luego de 30, 60, 90 y 150 días de almacenamiento más 1 y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>27</b>
<b>Cuadro 4.2.3.4.</b> Evolución del índice de almidón del cv. Fuji, luego de 30, 60, 90 y 150 días de almacenamiento más 1 y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>28</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 4.1.1.1</b> Incidencia de pardeamiento interno total (%) en el cv. Cripp's Pink después de 150 de almacenaje más 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>13</b>
<b>Figura 4.1.3.1.</b> Firmeza de pulpa en el cv. Cripp's Pink a salidas de almacenamiento más 1 día y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>16</b>
<b>Figura 4.1.3.2.</b> Tasa de producción de Etileno en el cv. Cripp's Pink a salidas de almacenamiento más 1 día y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>18</b>
<b>Figura 4.2.1.1.</b> Incidencia del pardeamiento interno (%) en manzanas cv. Fuji después de 150 de almacenaje más 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>21</b>
<b>Figura 4.2.2.1.</b> Incidencia (%) de corazón acuoso en cv. Fuji, en las distintas salidas de almacenaje. Temporada 2010/2011.....	<b>23</b>
<b>Figura 4.2.3.1.</b> Evolución de la firmeza en el cv. Fuji a salidas de almacenamiento más 1 día y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>25</b>
<b>Figura 4.2.3.2.</b> Tasa de producción de etileno en el cv. Fuji a salidas de almacenamiento más 1 día y 7 días a temperatura ambiente. Temporada 2010/2011.....	<b>26</b>