

ÍNDICE

Contenido	Página
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Hipótesis	2
1.2 Objetivo general	2
1.3 Objetivos específicos	2
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	3
2.1 Descripción del cv. Pink Lady	3
2.1.1 Origen	3
2.1.2 Caracterización del cultivar	3
2.2 Estado de madurez a cosecha e índices de madurez para Pink Lady	4
2.2.1 Índices de madurez	4
2.3 Aplicación de SmartFresh	7
2.4 Sistemas de almacenajes	8
2.4.1 Frío Convencional (FC)	8
2.4.2 Atmósfera Controlada (AC)	9
2.5 Desarrollo de Pardeamiento Interno (PI)	9
2.5.1 Pardeamiento Interno Difuso	10
2.5.2 Pardeamiento Interno Radial	10
2.5.3 Daño por CO ₂	11
2.6 Efecto de las condiciones climáticas durante el crecimiento, sobre la incidencia de PI	11
3. MATERIALES Y MÉTODOS	12
3.1 Ubicación de los huertos	12
3.2 Descripción de material vegetal evaluado	12
3.3 Tratamientos	13
3.4 Evaluaciones	14
3.4.1 Madurez a cosecha y evolución en postcosecha	14
3.4.2 Evaluación de incidencia de Pardeamiento Interno	15
3.5 Diseño Experimental y Análisis de datos	16
4. RESULTADOS	17
4.1 Condición de madurez a cosecha	18
4.2 Evolución madurez en postcosecha	18

4.2.1 Evolución de los índices de madurez fruta Huerto San José de Perquin	19
4.2.2 Evolución de los índices de madurez fruta Frutícola El Aromo	25
4.3 Desarrollo de pardeamiento interno (PI)	31
4.3.1 Incidencia de PI Huerto San José de Perquin	31
4.3.2 Incidencia de pardeamiento Frutícola El Aromo	33
5. DISCUSIÓN	35
6. CONCLUSIONES	41
7. BIBLIOGRAFÍA	42
ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

		Página
Cuadro 3.1	Composición de los tratamientos aplicados a manzanas Pink Lady provenientes de Huerto San José de Perquin y Frutícola El Aromo, en dos fechas de cosecha.	13
Cuadro 3.2	Factores y niveles considerados en el diseño estadístico de las cosechas provenientes de Huerto San José de Perquin y Frutícola El Aromo.	16
Cuadro 4.1	Estado inicial de madurez de manzanas cv. Pink Lady a recepción y previo a almacenaje. Huerto San José de Perquin.	18
Cuadro 4.2	Estado inicial de madurez de manzanas cv. Pink Lady a recepción y previo a almacenaje . Frutícola El Aromo.	18
Cuadro 4.3	Evolución de Firmeza (lb) en manzanas cv. Pink Lady durante 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (+1 y +7). Huerto San José de Perquin.	21
Cuadro 4.4	Evolución de Acidez (% Ácido Málico) en manzanas cv. Pink Lady durante 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (+1 y +7). Huerto San José de Perquin.	22
Cuadro 4.5	Evolución de Color de Fondo en manzanas cv. Pink Lady durante 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (+1 y +7). Huerto San José de Perquin.	23
Cuadro 4.6	Evolución de TPE ($\mu\text{L}/\text{kg}\cdot\text{hr}$) en manzanas cv. Pink Lady durante 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (+1 y +7). Huerto San José de Perquin.	24
Cuadro 4.7	Evolución de Firmeza (lb) en manzanas cv. Pink Lady durante 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (+1 y +7). Frutícola El Aromo.	27
Cuadro 4.8	Evolución de Acidez (% Ácido Málico) en manzanas cv. Pink Lady durante 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (+1 y +7). Frutícola El Aromo.	28
Cuadro 4.9	Evolución de Color de Fondo en manzanas cv. Pink Lady durante 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (+1 y +7). Frutícola El Aromo.	29

Cuadro 4.10	Evolución de TPE ($\mu\text{L}/\text{kg}\cdot\text{hr}$) en manzanas cv. Pink Lady durante 120 días de almacenaje, más 1 y 7 días a temperatura ambiente (+1 y +7). Frutícola El Aromo	30
Cuadro 4.11	Incidencia de pardeamiento interno (%) en manzanas Pink Lady después de 90 y 120 días de almacenaje más 7 días a temperatura ambiente (+7). Huerto San José de Perquin.	32
Cuadro 4.12	Incidencia de pardeamiento interno (%) en manzanas Pink Lady después de 90 y 120 días de almacenaje más 7 días a temperatura ambiente (+7). Frutícola El Aromo.	34