

“EVALUACIÓN DEL COMPORTAMIENTO POSTCOSECHA DE NUEVAS VARIETADES DE ARÁNDANO EN TUCUMÁN, ARGENTINA

A.M. Heredia¹, D.S. Kirschbaum¹, C.F. Funes¹, E. Pavón² y A.C. Ramallo³

¹EEA INTA Famallá-²Tierra de Berries S.A. ³Vivero El Lapacho, Ruta Prov. 321, km 8. Tucumán. heredia.ana@inta.gob.ar

Introducción: La situación económica mundial y el desorden climático han llevado al sector a una pérdida de la superficie cultivada, eliminando todos aquellos lotes improductivos, hasta llegar al año 2017 con solo 2750 ha productivas. Esto provocó una necesidad de ampliar la curva de cosecha mediante la introducción de nuevas variedades. La postcosecha de la fruta se define tradicionalmente por aspectos estéticos como textura (firmeza, jugosidad y turgencia) y apariencia (color, frescura y ausencia de pudrición o desórdenes fisiológicos). Si bien estos términos son parte importante del concepto de calidad, se deberían considerar además los valores nutricionales, organolépticos y los de inocuidad. En la Argentina, la recolección de fruta fresca de arándano para exportación se realiza exclusivamente en forma manual. Por ello para los productores arandanero es importante obtener altos rendimientos en sus cosechas, y además que la fruta mantenga excelentes condiciones de calidad y condición para resistir largas distancias hacia los distintos canales de comercialización

Objetivo : Se planteó caracterizar el comportamiento postcosecha de Farthing, Flicker, Kestrel, Rocío, San Joaquín, Scintilla, Sweet Crisp y Ventura

Materiales y métodos: Durante la campaña 2016 se realizaron recolecciones periódicas de frutos de arándano de 8 variedades de reciente introducción en la zona pedemontana de Tucumán. Se analizó calidad de los frutos inmediata a la cosecha mediante los parámetros: apariencia visual/sensorial; diámetro ecuatorial (DE); acidez titulable (AT); sólidos solubles totales (SST); relación SST/AT; y susceptibilidad a las pudriciones medida a través de la incidencia de las mismas (IP). Los datos se analizaron estadísticamente con software STATGRAPHICS Centurion mediante Análisis de Varianza (ANOVA) y Test de Contraste Múltiple de Rango (procedimiento de las menores diferencias significativas de Fisher, LSD) a un nivel de confianza del 95%.

Resultados y conclusiones: Todas las variedades presentaron DE superiores a 12 mm requeridos para la exportación. Rocío, Sweet Crisp y Farthing mostraron mayor firmeza y bloom, con mejor apariencia visual/sensorial que el resto. El análisis estadístico señaló que los mejores índices de calidad (relación SST/AT) fueron los de San Joaquín (13,8), Farthing (14,7) y Sweet Crisp (14,9), seguidos de Flicker (18,2) y Ventura (18,7); por último, Kestrel (19,2), Rocío (20,1) y Scintilla (21), aún con valores aceptables de calidad. Respecto a la IP, las variedades pueden dividirse en 2 grupos estadísticamente diferentes: Kestrel, Flicker y Rocío presentaron valores de 68, 61 y 54% respectivamente, mientras que Sweet Crisp, Farthing, San Joaquín; Scintilla y Ventura demostraron mayor tolerancia a las pudriciones con un 23% en promedio. Este primer estudio, resulta de gran utilidad ya que permite brindar al productor alternativas de diversificación al definir el espectro varietal al momento de iniciar o renovar sus plantaciones.



Figura 1: Evaluación de calidad: apariencia visual y sensorial de arándano

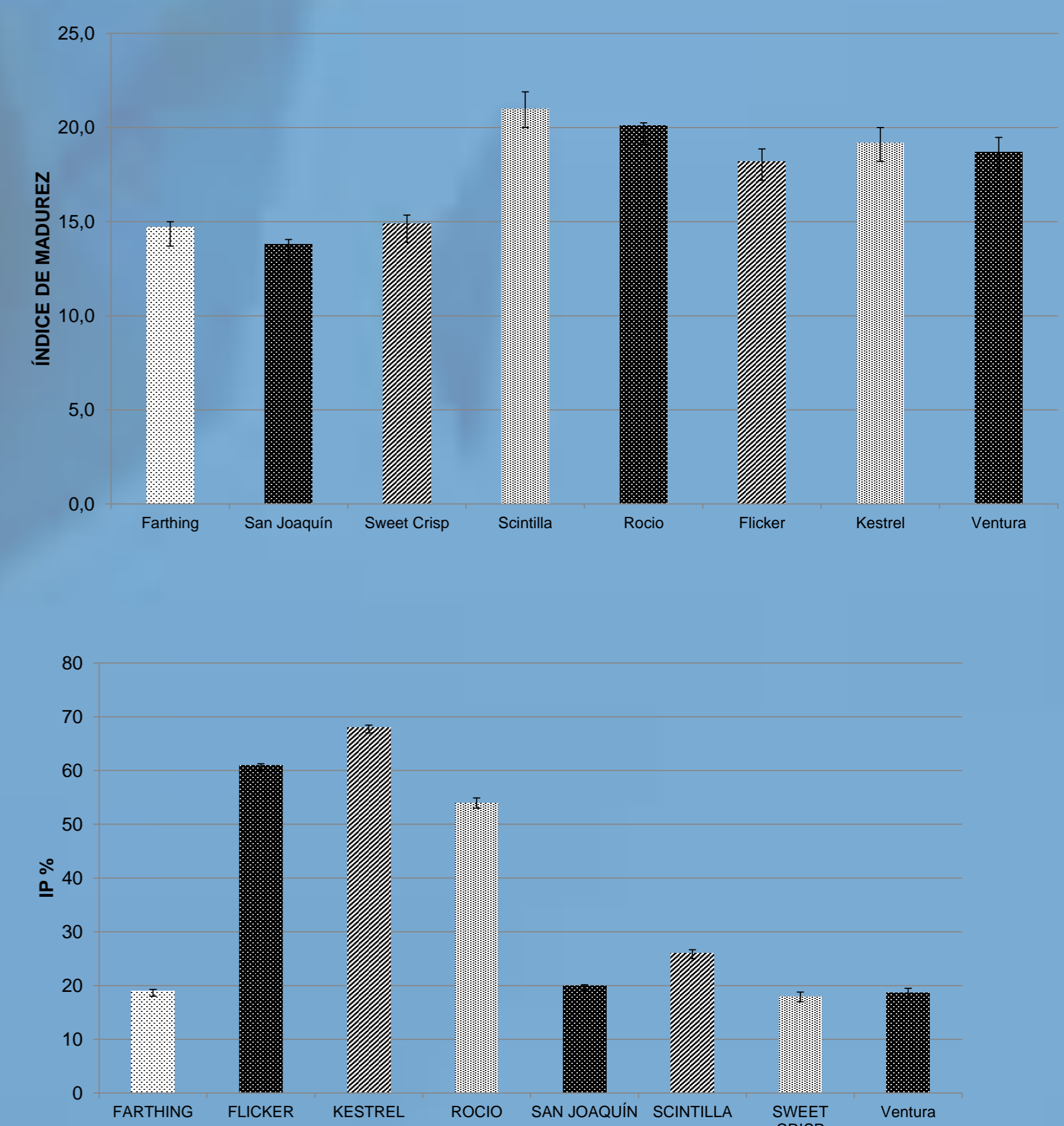


Figura 2: Parámetros físicos: Índice de madurez e incidencia de pudriciones .