



Revista Fitotecnia Mexicana

ISSN: 0187-7380

revfitotecniamex@gmail.com

Sociedad Mexicana de Fitogenética, A.C.

México

Pérez López, Artemio; Saucedo Veloz, Crescenciano; Arévalo Galarza, Ma. de Lourdes;
Muratalla Lúa, Alfonso

Efecto del grado de madurez en la calidad y vida postcosecha de ciruela mexicana (*spondias purpurea L.*)

Revista Fitotecnia Mexicana, vol. 27, núm. 2, abril-junio, 2004, pp. 133-139

Sociedad Mexicana de Fitogenética, A.C.

Chapingo, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=61027203>

Resumen

La ciruela mexicana (*Spondias purpurea L.*) es un cultivo ampliamente distribuido en México, pero sus frutos son altamente perecederos en postcosecha (1 a 3 d a temperatura ambiente) con pérdidas aceleradas de firmeza susceptibilidad a pudriciones y cambios en su sabor. Un estado de madurez óptimo de cosecha en combinación con bajas temperaturas de almacenamiento, es una alternativa para prolongar la vida postcosecha de estos frutos. Se estudió el comportamiento fisiológico y fisicoquímico de frutos cosechados con coloración verde, $\frac{1}{2}$ y $\frac{3}{4}$ de amarilla en la piel, a temperatura de comercialización (20 ± 2 °C) y almacenamiento refrigerado (8 ± 2 °C y 12 ± 2 °C durante 1 semana). Los resultados de respiración y producción de etileno mostraron un comportamiento no climatérico. Durante el almacenamiento a 20 ± 2 °C hubo pérdidas significativas en ácido ascórbico y peso fresco, e incrementos significativos en acetaldehído y etanol. Los frutos cosechados con $\frac{1}{2}$ y $\frac{3}{4}$ amarillo almacenados a 20 ± 2 °C presentaron calidad comercial sólo por 2 d, así mismo los almacenados durante 1 semana a 12 ± 2 °C lo fueron 2 d después de haber sido transferidos a temperatura ambiente. El almacenamiento a 8 ± 2 °C ocasionó daño por frío con consecuentes incrementos en la fuga de electrolitos. Se determinó que el estado de madurez más conveniente para cosecha es el estado $\frac{1}{2}$ amarillo.

Palabras clave

Spondias purpurea L., almacenamiento, daño por frío, grado de madurez, senescencia.

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org