

S3-P11

Tratamientos combinados de 1-MCP y recubrimientos comestibles sobre la calidad postcosecha de arándanos

PALABRAS CLAVE: vida útil, podredumbre, *Botrytis cinerea*

AUTORES: David Gimeno Martínez -Universidad de Zaragoza

Ana Pilar Gracia Alquezar -Universidad de Zaragoza

Rosa Oria Almudi -Universidad de Zaragoza

Esther Arias Alvarez -Universidad de Zaragoza

Maria Eugenia Venturini Crespo -Universidad de Zaragoza

El arándano azul (*Vaccinium corymbosum*) es un fruto climatérico cada vez más demandado por los consumidores debido a las propiedades beneficiosas que se le otorgan por su contenido en compuestos fenólicos y vitaminas. Sin embargo, su vida útil post-cosecha a temperaturas de comercialización (6 °C) no supera las 2-3 semanas. La deshidratación, la pérdida de firmeza y el desarrollo de podredumbres, fundamentalmente por *Botrytis cinerea*, son las causas principales de su deterioro. La reducción de la temperatura de las cámaras y lineales mejoraría notablemente este deterioro, sin embargo, esta estrategia conlleva un incremento del gasto considerable haciendo necesarias otras alternativas.

Por ello, el principal objetivo de esta investigación fue evaluar el efecto de dos tratamientos con 1-metilciclopropeno (1.000 ppm y 2.000 ppm durante 16 horas a 6 °C) y de recubrimientos céreos, aplicados individualmente o de forma combinada, sobre la calidad global de los frutos. Para ello, se analizaron diferentes parámetros físico químicos (acidez titulable, sólidos solubles totales, firmeza, pérdida de peso, color), nutricionales (compuestos fenólicos, actividad antioxidante) y microbiológicos (recuentos de microorganismos alterantes e incidencia y severidad de podredumbres), que nos permitieron definir la vida útil de los frutos tras su almacenamiento a 6 °C.

El uso de recubrimientos afectó negativamente al aspecto externo de los frutos, produciendo un aumento de podredumbres y una mayor pérdida de peso y deshidratación. Este efecto se debió a la pérdida de la capa protectora de pruina que se produjo durante la aplicación de dichos tratamientos. Por otro lado, el empleo de 1-MCP a dosis de 1000 ppm no prolongó la vida útil del fruto pero sí que mejoró la pérdida de peso y la deshidratación respecto a los frutos sin tratamiento, alcanzando una vida útil de 14 días a 6 °C. •