

BOLETIN DE MADUREZ: CONCLUSIONES DE LA REUNIÓN DEL 4 DE MARZO DE 2015

Durante la última reunión del Programa Regional de Madurez se analizaron los resultados de los análisis del **muestreo del día 02/03** de la variedad de pera Beurre Bosc y de manzanas Red Delicious y Granny Smith en la zona del Alto Valle.

Estado de madurez de pera Beurre Bosc

En **Alto Valle**, los valores promedio de los índices de madurez para los lotes muestreados fueron los siguientes:

Calibre:	71,2 mm.
Firmeza de la pulpa:	12,5 libras (11,3 – 13,5)
Contenidos Sólidos Solubles:	13,9%
Acidez Total Titulable:	2,3 gramos ácido málico / litro
Degradación del Almidón:	45,3 %

Los valores de los índices de madurez **se consideran adecuados para la cosecha. Se recomienda avanzar con la recolección de esta variedad.**

Estado de madurez de manzana Red Delicious y clones

En **Alto Valle, con 162 días de edad de fruto**, los valores promedio (mínimo-máximo) de los índices de madurez para los lotes muestreados fueron los siguientes:

Calibre:	77,5 mm.
Firmeza de la pulpa:	16,5 libras (15,2 - 18,0 lb.)
Contenidos Sólidos Solubles:	12,0 %
Acidez Total Titulable:	3,6 gramos ácido málico / litro
Degradación del Almidón:	24,5 % (16,5 - 43,5%)

Se considera que se han alcanzado los valores mínimos recomendados para inicio de cosecha de larga conservación en la mayoría de los lotes, con degradación de almidón por encima del 25% y concentración de etileno interno entre 0,15 hasta 0,65 ppm. **A partir de ésta y en las próximas dos semanas la variedad presentará una evolución gradual de los índices de madurez dentro de los valores recomendados con destino a larga conservación.**

Estado de madurez de manzana Granny Smith

Esta variedad tiene autorizada la cosecha desde el **3 de marzo** para la zona de Valle Medio y Río Colorado, y desde el **4 de marzo** para la zona de Alto Valle.

En **Alto Valle, con 164 días de edad de fruto**, los valores promedio (mínimo-máximo) de los índices de madurez para los lotes muestreados fueron los siguientes:

Calibre:	73,7 mm.
Firmeza de la pulpa:	17,9 libras (16,8 - 19,3 lb.)
Contenidos Sólidos Solubles:	10,1 %
Acidez Total Titulable:	9,3 gramos ácido málico / litro
Degradación del Almidón:	13,2 % (10,0 - 22,0%)
Color de epidermis:	1,4 (color verde intenso a verde)

Los índices son normales para esta variedad. En ambas zonas, los índices de madurez indican que la variedad presenta índices de madurez mínimos para el inicio de cosecha. Sin embargo, aun muchos lotes no alcanzaron los valores recomendados para larga conservación, lo que se espera se produzca en la próxima semana.

Fuente: INTA Alto Valle

Nota: Los artículos de terceros publicados no necesariamente reflejan la opinión de la Cámara, su publicación intenta reflejar la diversidad de visiones.