

BOLETÍN DE MADUREZ: INFORME DEL 11-03-2015

Durante la última reunión del Programa de Madurez se analizaron los resultados de los análisis del muestreo del día 09/03 en las variedades de manzanas Red Delicious y Granny Smith en la zona de Alto Valle.

Estado de madurez de manzana Red Delicious y clones:

En Alto Valle, con 170 días de edad de fruto, los valores promedio (mínimo-máximo) de los índices de madurez para los lotes muestreados fueron los siguientes:

Calibre:	79,5 mm.
Firmeza de la pulpa:	14,9 libras (13,9 - 16,0 lb.)
Contenidos Sólidos Solubles:	12,7 %
Acidez Total Titulable:	3,0 gramos ácido málico / litro
Degradación del Almidón:	52,9 % (30,0 - 63,0%)

Se observa un importante avance de los índices de madurez con respecto a la semana pasada, con un descenso de la firmeza de pulpa de 1,5 libras, degradación de almidón promedio del 50%, y descenso de acidez en valores cercanos a 3 g/l.

Aunque los valores de firmeza de pulpa se consideran adecuados para larga conservación, se debe observar que la importante evolución de los distintos índices de madurez, especialmente la degradación de almidón en algunos casos superior a 50% y descenso de acidez por debajo de 3 g/l., en conjunto con una edad de fruto avanzada (170 DDPF) y una alta concentración de etileno interno (con valores entre 1,5 hasta 4,3 ppm en los lotes evaluados) pueden ser indicadores de un menor potencial de conservación de los frutos cosechados a partir de esta semana, por lo que se recomienda avanzar con la recolección de esta variedad con destino para media-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 171 días de edad de fruto, los valores promedio (mínimo-máximo) de los índices de madurez para los lotes muestreados fueron los siguientes:

Calibre:	74,5 mm.
Firmeza de la pulpa:	17,4 libras (16,3 - 18,6 lb.)
Contenidos Sólidos Solubles:	10,4 %
Acidez Total Titulable:	9,3 gramos ácido málico / litro
Degradación del Almidón:	17,3 % (12,5 - 23,0%)
Color de epidermis:	1,5 (color verde intenso a verde)

Se observa una pequeña evolución de los índices de madurez con respecto a la semana pasada, normales para esta variedad. Los índices de madurez indican que esta variedad presenta índices de madurez mínimos para el inicio de cosecha. Sin embargo, aun muchos lotes no alcanzaron los valores recomendados para larga conservación, que se espera se produzca en las próximas semanas.