

EFFECTO DEL ALMACENAMIENTO EN FRÍO SOBRE LA MICROBIOTA DE FRUTOS DE KIWI 'HAYWARD'

Florencia De Marinis

El objetivo del trabajo fue caracterizar la microbiota (bacterias aerobias mesófilas totales (BAMT), hongos filamentosos y levaduras) de la superficie de frutos de kiwi "Hayward" (*Actinidia deliciosa*) y el pH de los mismos, durante seis meses de almacenamiento en frío. La refrigeración redujo significativamente el recuento de BAMT, mientras que la biota fúngica no tuvo variaciones en su tamaño poblacional, aunque sí, cambios en su composición. Los géneros bacterianos identificados fueron: *Lactobacillus*, *Bacillus*, *Staphylococcus*, *Streptococcus* y *Pseudomonas*. *Alternaria*, *Cladosporium*, *Penicillium*, *Aspergillus* y *Paecilomyces*, fueron los géneros fúngicos caracterizados. El pH del fruto no superó el valor de 3,8 y junto con la refrigeración, contribuyeron a que la fruta se mantenga en buen estado para su comercialización, durante el periodo evaluado.