## **TESIS**

## Para optar al título habilitante de Ingeniero Agrónomo

## Laureano Manuel Callau

Efecto de la temperatura posterior a la cosecha sobre la calidad organoléptica en kiwis cosechados con diferente estado de madurez

## **RESUMEN**

La expansión en la producción de kiwi del sudeste bonaerense, se debe principalmente a las excelentes características agroecológicas que existen en la zona para el cultivo de este fruto, similares a las condiciones de Nueva Zelanda, uno de los principales productores mundiales. En Argentina el consumo no está ampliamente difundido, existiendo condiciones en el mercado interno que llevan a los productores a cosechar en forma temprana, en detrimento de la calidad organoléptica, en busca de un mayor margen económico. El objetivo de este trabajo fue estudiar el efecto del estado de madurez a cosecha y condiciones de temperatura poscosecha sobre la maduración organoléptica de frutos de kiwi "Hayward". Se recolectó la fruta de dos montes comerciales en cuatro estados de madurez diferentes, según el contenido de sólidos solubles totales. Luego de la cosecha, la mitad de la fruta se almacenó en frío durante una semana a 3°C y la otra mitad se mantuvo a 20°C durante esta semana. La fruta se evaluó semanalmente durante 28 días, determinando firmeza de la pulpa, contenido de sólidos solubles totales, acidez titulable e índice de color de la pulpa. La aplicación de frío redujo la firmeza de los frutos, aunque en EM1, EM2 y EM3 los frutos no alcanzaron valores aceptables para el consumo. El tratamiento con frío permitió la entrada prematura a los mercados mayoristas de frutos cosechados en el EM1 y EM2 debido a un aumento en la acumulación de sólidos solubles totales. El índice de color de la pulpa y la acidez titulable no se vieron afectados por el tratamiento de frío. El EM4 es el único que podría ser considerado para la venta rápida, aunque los frutos alcanzan la madurez de consumo prácticamente al finalizar el primer mes de poscosecha.

Palabras clave: Actinidia deliciosa, maduración, consumo.