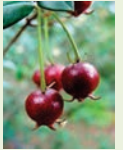


# COMPORTAMIENTO EN POSTCOSECHA DE DOS VARIEDADES DE MURTILLA: South Pearl INIA y Red Pearl INIA.



Bruno Defilippi<sup>1</sup>, Paula Robledo<sup>1</sup>, Cecilia Becerra<sup>1</sup>, Ivette Seguel<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI-La Platina, Unidad de Postcosecha. Santiago, Chile.

<sup>2</sup>Instituto de Investigaciones Agropecuarias, CRI-Carillanca, Temuco, Chile

Email: [bdefilip@inia.cl](mailto:bdefilip@inia.cl)



## Resumen

Tradicionalmente la murtila se conoce como un fruto silvestre de agradable sabor y aroma. Se desarrolla en el sur de Chile, entre la VII y X Región. INIA, ha trabajado en la domesticación de esta especie habiendo obtenido dos variedades aptas para la producción comercial de este fruto. Al igual que otras berries resulta importante conocer y caracterizar el potencial de almacenamiento de cada una de las variedades existentes, que es el objetivo principal de este trabajo donde se estudió el comportamiento en postcosecha de las dos variedades, South Pearl INIA y Red Pearl INIA. La fruta fue cosechada en la costa de la IX Región y trasladada a la Unidad de Postcosecha de INIA-La Platina en la RM. Una vez enfrida se almacenó por 20, 35 y 45 días a 0 °C, evaluándose al final de cada período atributos de madurez y fisiológicos, como: firmeza, sólidos solubles totales, acidez titulable, deshidratación, tasa de producción de etileno y tasa respiratoria, entre otros. De los resultados obtenidos en la presente temporada se pudo observar que en general, la variedad South Pearl INIA presentó una capacidad de almacenamiento adecuada hasta por 20 días a 0 °C. Sin embargo, para períodos más prolongados de almacenamiento se observó una mayor pérdida de firmeza y alta deshidratación. La variedad Red Pearl INIA presentó una mayor vida de postcosecha con una capacidad de almacenamiento adecuada hasta 35 días a 0 °C. Sin dudas el uso de las tecnologías disponibles, como atmósfera modificada y controlada, tendrían un efecto positivo en aumentar el potencial de almacenamiento de ambas variedades.

## Resultados

### Variedad South Pearl INIA

Fig. 1. Firmeza (g/mm) de la var. South Pearl INIA

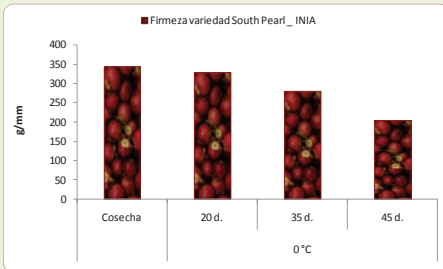


Fig. 2. Tasa respiratoria y tasa producción de etileno de la var. South Pearl INIA

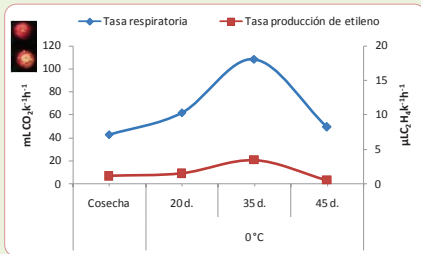
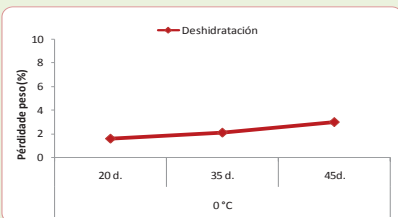


Fig. 3. Deshidratación en var. South Pearl INIA



### Variedad Red Pearl INIA

Fig. 4. Firmeza (g/mm) de la var. Red Pearl INIA

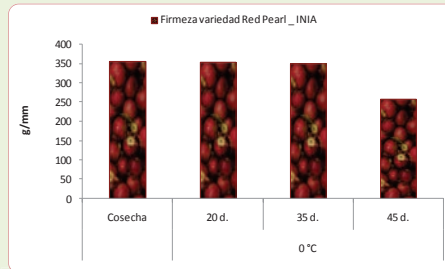


Fig. 5. Tasa respiratoria y tasa producción de etileno de la var. Red Pearl INIA

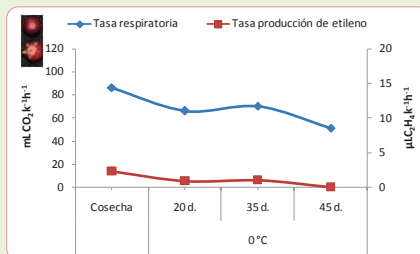
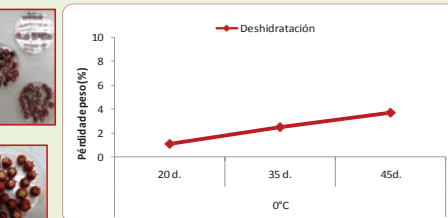


Fig. 6. Deshidratación en var. Red Pearl INIA



Evaluación	Almacenamiento refrigerado (0 °C)			
	Cosecha	20 d.	35 d.	45 d.
Sólidos solubles (%)	14,5	13,2	13,7	13
Acidez titulable (%)	1,3	1,2	1	1
Relación SST/AT	11,1	11	13	13
Pudriciones (%)	0	0	5	6

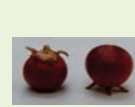
Evaluación	Almacenamiento refrigerado (0 °C)			
	Cosecha	20 d.	35 d.	45 d.
Sólidos solubles (%)	17,9	17,9	17,9	19,5
Acidez titulable (%)	0,5	0,4	0,4	0,4
Relación SST/AT	35,8	44,6	44,6	48,8
Pudriciones (%)	0	0	1	7

## Materiales y Metodología

### Var. South Pearl INIA

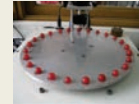


### Var. Red Pearl INIA



### Atributos evaluados

#### Firmeza



#### Acidez



#### Sólidos solubles



#### Tasa respiratoria



#### Tasa producción de etileno



### Evaluación de daños a cosecha

#### Var. South Pearl INIA

#### Var. Red Pearl INIA

14 %

#### Machucón



9 %

10 %



Russet

18 %

13 %



Rasgadura

40 %

2 %



Fruta blanda

1 %

### Pudriciones



## Conclusiones

En general la variedad South Pearl INIA presentó una capacidad de almacenamiento adecuada hasta por 20 días a 0 °C. Para almacenamientos más prolongados se ve afectada en cuanto a pérdida de firmeza y deshidratación.

La variedad Red Pearl INIA presentó una mayor vida de postcosecha con una capacidad de almacenamiento adecuada hasta 35 días a 0 °C.

Sin dudas un mejor manejo a cosecha es necesario para lograr periodos de almacenamiento más extensos.