
Produce Facts**Feijoa****Recomendaciones para Mantener la Calidad Postcosecha**

Adel A. Kader

Department of Plant Sciences, University of California, Davis, CA 95616

Traducido por Bruno Defilippi
Instituto de Investigaciones Agropecuarias
INIA-La Platina, Chile

Indices de Madurez	<p>Cambio en el color de la piel de verde oscuro a verde claro.</p> <p>Fuerza de retención (facilidad de separación del fruto desde el árbol). Se recomienda cosechar manualmente.</p> <p>Las feijoas se deben cosechar cercano a la etapa de abscisión (caída), pero antes de que la fruta caiga al suelo para asegurar una buena apariencia y sabor.</p>
Indices de Calidad	<p>Color, forma, tamaño, ausencia de defectos (daño físico, heridas, pardeamiento de la piel y daño por frío), ausencia de pudriciones.</p> <p>Hay diferencias significativas entre cultivares en cuanto a sólidos solubles (10-16%), acidez titulable (0.3-1.4%) y pH (3.2-4.4).</p> <p>Los principales compuestos aromáticos en feijoa son benzoato de metilo, benzoato de etilo y butanoato de etilo.</p>
Temperatura Óptima	<p>Se recomienda almacenar la fruta a $5^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ($41^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}\text{F}$). Dependiendo del cultivar y estado de madurez, el potencial de almacenamiento es de 4 a 5 semanas.</p>
Humedad Relativa Óptima	<p>90 a 95% HR. El uso de bolsas plásticas perforadas durante el embalaje es efectivo para reducir la pérdida de agua bajo condiciones de baja humedad relativa.</p>
Tasas de Respiración	<p>10-15 mL $\text{CO}_2/\text{kg}\cdot\text{h}$ (mínimo climatérico) y 20-25 mL $\text{CO}_2/\text{kg}\cdot\text{h}$ (máximo climatérico) a 20°C (68°F).</p> <p>*Para calcular el calor producido, multiplique mL $\text{CO}_2/\text{kg}\cdot\text{h}$ por 440 para obtener BTU/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.</p>
Tasa de Producción de Etileno	<p>De 0.1-0.4 $\mu\text{L C}_2\text{H}_4/\text{kg}\cdot\text{hr}$ (mínimo climatérico) a 40-50 $\mu\text{L C}_2\text{H}_4/\text{kg}\cdot\text{hr}$ (máximo climatérico) a 20°C (68°F).</p>
Respuesta a Etileno	<p>La exposición a etileno [10-100ppm por 24 horas a 20°C (68°F)] acelera la pérdida de color verde y ablandamiento, pero no afecta el sabor.</p>

**Respuestas a
Atmósfera Controlada
(AC)** No existe información publicada.

**Desórdenes
Fisiológicos** **Daño por frío (*chilling injury*)**. La exposición de la fruta a 0°C (32°F) por 3 o más semanas causa daño por frío, caracterizado por la presencia de zonas hundidas en el extremo cercano al tallo (pedicelo) y por el pardeamiento interno de elementos vasculares.

Enfermedades *Botrytis cinerea*. La presencia de este hongo puede causar pérdidas significativas durante postcosecha. Las estrategias de control incluyen el no utilizar fruta dañada o que haya tocado el suelo, y mantener una temperatura adecuada durante todo el manejo de postcosecha.