

Produce Facts

Azufaifo chino (*Ziziphus jujuba*)

Recomendaciones para Mantener la Calidad Postcosecha

Adel A. Kader

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

Traducido por María E. Monzón

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

Índices de Madurez El principal índice de madurez del azufaifo chino (*Zizyphus jujuba*) es el cambio de color. Si se cosechan verdes no maduran bien. El color cambia de verde a verde-blancuzco a pardo-rojizo a pardo oscuro cuando los azufaifos maduran. No se deben de cosechar antes del estado verde-blancuzco.

Índices de Calidad Los jujubes pueden ser drupas redondas a oblongas (2-5 cm de diámetro, dependiendo del cultivar) y la pulpa con apariencia de esponja, ligeramente ácida y con sabor dulce. Se pueden comer frescos, secos o se pueden endulzar y son una rica fuente de vitamina C. Comparado con otras frutas, los jujubes frescos tienen menos contenido de agua (70-75%) y acidez titulable (0.15-0.25%), pero tienen más sólidos solubles (21-23%), azúcares (20-22%), fenoles (0.2-0.3%), y ácido ascórbico (400-600 mg/100g de peso fresco).

Temperatura Óptima 3-10°C (38-50°F) para azufaifos frescos (potencial de almacenamiento = 2-3 meses)
3-20°C (38-68°F) para azufaifos secos o deshidratados (pueden ser almacenados hasta por un año)

Humedad Relativa Óptima 75-85% para azufaifos frescos (70-75% contenido de agua)
55-60% para azufaifos secos o deshidratados (20-25% contenido de agua)

Tasas de Respiración 15-20 ml CO₂ /kg-hr a 20°C (68°F); patrón de respiración no climatérico

*Para calcular el calor producido, multiplique mL CO₂ / kg • h por 440 para obtener BTU/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.

Tasa de Producción de Etileno Menos de 0.3 ml/ kg-hr a 20°C (68°F)

Respuesta a Etileno Tratar los azufaifos verde-blancuzcos con 100ppm de etileno por 2-4 días a 20°C (68°F) resulta en una madurez más rápida y más uniforme ya que cambia al color pardo-rojizo.

Respuestas a Atmósfera Controlada (AC) No hay información publicada.

**Desórdenes
Fisiológicos**

Daño por frío. Los azufaifos frescos son susceptibles al daño por frío (se desarrollan agrietamientos, *i.e.* áreas con depresiones relativamente grandes en la superficie) si es que se almacenan a temperaturas menores que 3°C (38°F) por mas de dos semanas.

Enfermedades

Los azufaifos se pueden infectar con hongos que causan pudriciones (como la *Alternaria* spp. y *Botrytis* spp) si se encuentran bajo estrés debido a daños físicos y/o daño por frío. Las mejores estrategias de control son evitar daños mecánicos durante la cosecha y mantener los rangos óptimos de temperatura y humedad relativa a lo largo del manejo postcosecha.