

Produce Facts

Fruta da Pan

Recomendaciones para Mantener la Calidad Postcosecha

Adel A. Kader

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

Traducido por Max Villalobos

Índices de Madurez	Frutas en madurez fisiológica presentan un color verde oscuro y los segmentos de la cáscara se tornan más redondeados y lisos que frutas inmaduras. Manchas de látex se pueden encontrar en la cáscara de frutas listas para cosechar. Amarillamiento de la piel indica que el proceso de maduración ha comenzado. En algunos casos, las frutas son cosechadas cuando están completamente maduras y dulces para consumo como postre.
Índices de Calidad	Frutas con buena calidad presenta un color verde oscuro, firme, con pedúnculo intacto y libre de defectos (como cicatrices, mancha de sol, rajaduras, golpes y daño de insecto) y podredumbres. Uniformidad de forma, tamaño y peso son factores de calidad también muy importantes. La pulpa de fruta de pan (porción comestible) contiene entre 25-30% (peso fresco) de carbohidratos, siendo la mitad almidón. La pulpa es cocinada, no se acostumbra a comer fresca o entera. También algunas veces se convierte en harina que es usada para hacer pan.
Temperatura Óptima	$13 \pm 1^{\circ}\text{C}$; potencial de almacenamiento= 2-4 semanas, dependiendo de cultivar y estado de madurez.
Humedad Relativa Óptima	85-95%
Tasas de Respiración	El rango de la tasa de respiración a 20°C es 38 (pre climatérico) a 178 (pico climatérico) $\text{mL CO}_2 / \text{kg}\cdot\text{hr}$. *Para calcular el calor producido, multiplique $\text{mL CO}_2 / \text{kg} \cdot \text{h}$ por 440 para obtener BTU/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.
Tasa de Producción de Etileno	El rango de producción de etileno a 20°C es 0.1 (pre climatérico) a 1.6 (pico climatérico) $\mu\text{L} / \text{kg}\cdot\text{hr}$.
Respuesta a Etileno	Exposición a 50ppm o más altas concentraciones de etileno por 24 horas a 20°C acelera maduración (indicada por cambios en color de verde a amarillo y disminución de la firmeza) y reducción de la vida postcosecha.

Respuestas a Atmósfera Controlada (AC)	Una AC de 5% O ₂ + 5% CO ₂ o uso de empaques que provee atmósfera modificada (5-8% O ₂ + 8-10% CO ₂) podrían ser valiosos para disminuir maduración, pérdida de firmeza y extender vida postcosecha de frutas en madurez fisiológica mantenidas a adecuados rangos de temperatura y humedad relativa.
Desórdenes Fisiológicos	Daño por frío: frutas mantenidas a temperaturas por debajo de 12°C antes de transferirse a más altas temperaturas exhiben los siguientes síntomas de daño por frío: coloración café en la cáscara, oscurecimiento de la pulpa, desarrollo de sabores no deseables e incremento en susceptibilidad a podriciones.
Enfermedades	Algunas enfermedades usualmente se manifiestan después de daño mecánico y/o daño por frío. Pudriciones pueden ser causadas por <i>Phytophthora palmivora</i> o <i>Rhizopus artocarp</i> o <i>Botryobasidium salmonicola</i> .
