

Produce Facts

Jaca (*Artocarpus heterophyllus*)

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 Las jacas pueden ser frutos grandes (de hasta 90 cm de largo, 50 cm de ancho y 25 kg en peso), dependiendo del cultivar, el área de producción y de la cantidad de frutos en el árbol. El cambio de color de verde a amarillo a pardo se utiliza como un índice de madurez y estado de madurez. La cosecha óptima para el transporte a larga distancia es cuando el fruto cambia de color de verde a verde-amarillento. Los frutos se cosechan con una parte del tallo para poder manipular mejor el fruto.

Índices de Calidad Tamaño del fruto, forma, color y que esté libre de defectos (quemaduras por sol, agrietamientos, magulladuras) y pudriciones.

Las jacas contienen de 25-30% de carbohidratos (peso fresco) incluyendo de 15-20% de almidón en frutos que no han alcanzado la madurez de consumo, lo cual se convierte en azúcares (sucrosa + glucosa + fructosa) en frutos con madurez de consumo.

Los frutos que aún no alcanzan madurez de consumo se utilizan como vegetales con mucho almidón, ya sea hervido o asado, y cuando los frutos alcanzan la madurez de consumo se utilizan como postre. El promedio de acidez es de 0.25% de ácido cítrico.

Comúnmente, en los países productores se venden pedazos del fruto de jaca como producto cortado en fresco.

Temperatura Óptima $13 \pm 1^\circ\text{C}$ ($56 \pm 2^\circ\text{F}$); potencial de vida durante la postcosecha = 2-4 semanas, dependiendo del cultivar y del estado de madurez.

Humedad Relativa Óptima 85-95%

Tasas de Respiración 20-25 (pre-climatérico) a 50-55 (pico climatérico) ml $\text{CO}_2/\text{kg}\cdot\text{hr}$ a 20°C (68°F)

*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 No hay información publicada.

Respuesta a Etileno Tratar los frutos con 100 ppm de etileno por 24 horas acelera el estado de madurez de las jacas verde-maduras a $20-25^\circ\text{C}$ ($68-77^\circ\text{F}$). Durante la maduración, el almidón se convierte en azúcares, el color de la pulpa cambia de blanco pálido o amarillo claro a amarillo dorado, y el aroma del fruto se torna intenso.

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

**Desórdenes
Fisiológicos** **Daño por frío.** Las jacas que se almacenan a menos de 12°C (54°F) antes de ser transferidas a temperaturas mas altas muestran síntomas de daños por frío, lo cual incluyen la decoloración pardo oscura en la piel, pulpa de color pardo y desarrollo de un sabor desagradable, y se incrementa la susceptibilidad a las pudriciones.

Enfermedades Las enfermedades suelen emerger después de daños mecánicos y/o daño por frío. No hay información publicada con respecto a patógenos durante la postcosecha de las jacas.