

Produce Facts

Longan

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	Los frutos de longan deben ser cosechados en estado maduro para obtener una buena calidad de consumo. Se cosechan y se distribuyen en manojos cuando la cáscara se torna lisa y su color cambia a pardo amarillenta o pardo pálido (dependiendo del cultivar). Un mínimo de 20 % de sólidos solubles se puede utilizar como índice de madurez.
Índices de Calidad	Los frutos individuales de longan varían en peso de 5 a 20 g, y tienen el pericarpio (cáscara) liso, delgado, con apariencia de cuero y pardo pálido. La pulpa (porción comestible) es blanca y rodea una semilla pardo oscura o negra. El contenido de sólidos solubles varía entre 18 a 22 % y la acidez titulable es baja (pH = 6.2 a 6.7). Los consumidores prefieren frutos más grandes y libres de defectos (daños en la piel, daños por insectos).
Temperatura Óptima	$5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ ($41 \pm 2^{\circ}\text{F}$); el potencial de almacenamiento = 2-4 semanas, dependiendo del cultivar
Humedad Relativa Óptima	90 - 95%. Mantener los frutos empacados y con humedad alta para reducir la pérdida de agua es muy importante para evitar que la cáscara cambie a un color opaco, pardo oscuro.
Tasas de Respiración	8-12 ml $\text{CO}_2/\text{kg}\cdot\text{hr}$ a 10°C (50°F); 15-25 ml $\text{CO}_2/\text{kg}\cdot\text{hr}$ a 20°C (68°F); con patrón de respiración no climactérico *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.
Efectos del Etileno	No hay información publicada
Efectos de las atmósferas controladas (AC)	Basándose en la limitada información publicada, una AC de 3% O_2 + 5% CO_2 es efectiva para retardar el oscurecimiento de la piel y para mantener la calidad de longan almacenados a 4°C por 35 días. Los empaques de atmósfera modificada que mantienen de 2 – 3 % O_2 y hasta 5 % CO_2 , también son efectivos para reducir pérdida de agua y el asociado oscurecimiento de la piel.
Fisiopatías (desórdenes fisiológicos)	Daño por frío. Los síntomas incluyen un oscurecimiento del color de la piel y un aumento en la susceptibilidad de pudrición. También puede ocurrir pérdida de sabor de la pulpa. Oscurecimiento de la cáscara. La cáscara cambia de pardo pálido a pardo oscura como consecuencia de un estrés de agua (deseccación) en los frutos.

Enfermedades

Entre los hongos patológicos que inducen pudriciones se encuentran *Lasioidiplodia theobromae*, *Aspergillus niger*, *cladosporium sp*, y *Fusarium sp*. Las pudriciones se pueden controlar al reducir daños por golpes y al mantener debidamente controlada la temperatura y la humedad relativa durante el manejo postcosecha. En algunos países se pueden utilizar tratamientos con dióxido de azufre para prevenir el oscurecimiento de la cáscara y para controlar enfermedades durante la postcosecha, pero este tratamiento puede provocar un sabor desagradable y no está permitido en frutos de longan distribuidos en los EEUU.