

Produce Facts

Membrillo

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 El principal índice de madurez utilizado es el cambio de color externo de la piel de verde a amarillo. Los membrillos se deberían cosechar cuando están completamente amarillos y firmes.

Indices de Calidad

- Tamaño, color, ausencia de defectos y pudriciones.
- Debido a que la fruta se daña fácilmente, los membrillos deben ser manejados cuidadosamente.
- Debido a su astringencia (causada por el alto contenido de taninos), los membrillos no se consumen en estado fresco.

Temperatura Óptima Se recomienda almacenar la fruta a 0° C (32° F). El potencial de almacenamiento es de 2 a 3 meses. El punto más alto de congelamiento es a -2° C (28.4° F).

Humedad Relativa Óptima 90 a 95% HR.

Tasas de Respiración El membrillo es un fruto climatérico.

<u>Temperatura</u>	<u>ml CO₂ /kg·hr*</u>
0° C (32° F)	2.3-5.2
10° C (50° F)	10.2-14.1
20° C (68° F)	21.2-39

*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

<u>Temperatura</u>	<u>ml CO₂ /kg·hr*</u>
0° C (32° F)	2.3-6.1
10° C (50° F)	6.9-7.4
20° C (68° F)	11.0-31.9

Respuestas a Etileno La aplicación de un tratamiento de etileno (100ppm) por 2 días a 18-21°C (65-70°F) y 90-95% humedad relativa, puede utilizarse después de almacenamiento para estimular una uniforme y más rápida maduración antes de la etapa de proceso.

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

**Desórdenes
Fisiológicos** No existe información publicada.

Enfermedades Pudrición azul (*Blue mold*), causada por *Penicillium expansum*, es la enfermedad de postcosecha más importante en membrillo. Las estrategias de control incluyen un cuidadoso manejo para evitar heridas, rápido enfriamiento a 0°C (32°F), y mantención de una temperatura y humedad relativa óptima durante almacenamiento.