

Produce Facts

Níspero

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 para madurez de cosecha, y de amarillo a anaranjado para madurez de consumo. Los nísperos que maduran en el árbol tienen un mejor sabor que los cosechados parcialmente maduros. Por lo tanto, los nísperos se deberían cosechar idealmente cuando están completamente amarillos, pero firmes.

Indices de Calidad Tamaño de la fruta, uniformidad e intensidad de color amarillo a anaranjado, firmeza y ausencia de defectos y pudriciones. Nísperos completamente maduros son muy susceptibles a daño físico, por lo que requieren de un manejo cuidadoso. Los consumidores prefieren nísperos con un alto contenido de sólidos solubles (mayor a 10%). Los nísperos son ricos en carotenoides, incluyendo provitamina A.

Temperatura Óptima Se recomienda almacenar la fruta a 0° C (32° F). El potencial de almacenamiento es de 2 a 4 semanas dependiendo del cultivar y estado de madurez.

Humedad Relativa Óptima 90 a 95% HR. Embalaje en bolsas plásticas perforadas reduce la pérdida de agua.

Tasas de Respiración El níspero es un fruto no climatérico.

<u>Temperatura</u>	<u>ml CO₂ /kg·hr*</u>
0° C (32° F)	3-5
5° C (41° F)	6-9

*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)	0.1-0.3
5° C (41° F)	0.2-0.6

Respuesta a Etileno La exposición a etileno puede acelerar la pérdida de color verde pero no afecta el sabor de la fruta.

**Respuestas a
Atmósfera Controlada
(AC)**

La información publicada es insuficiente para realizar recomendaciones.

**Desórdenes
Fisiológicos**

Pardeamiento interno (*Internal browning*). El pardeamiento interno de la pulpa, seguido por una degradación del tejido (*tissue breakdown*), es estimulado por altas temperaturas y largos períodos de almacenamiento.

Daño por roce (*Russetting*). Corresponde a daños en la piel (líneas o rayas de color pardo) que pueden aparecer durante el desarrollo de la fruta antes de cosecha. La severidad del desorden depende del cultivar, temporada o año, y condiciones microclimáticas. Los frutos severamente afectados son descartados durante el proceso de selección antes de comercialización.

Enfermedades

Botrytis cinerea, *Colletotrichum gloeosporioides*, *Pestalotiopsis funerea*, y *Phytophthora cactoarum* han sido detectados en níspero, especialmente en fruta proveniente de zonas lluviosas. Las estrategias de control incluyen un manejo cuidadoso, rápido enfriamiento a 0°C (32°F), y mantención de una temperatura y humedad relativa óptima durante almacenamiento y comercialización.