

## Produce Facts

# Pepino Dulce

## 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

<b>Indices de Madurez</b>	Para obtener una fruta con la mejor calidad en cuanto a sabor, el pepino dulce ( <i>Solanum muricatum</i> Ait.) se debe cosechar cuando está maduro (color externo amarillo). El color de la piel cambia con el avance de la madurez de verde a blanco pálido, luego a crema y finalmente a amarillo (con líneas de color púrpura). Los pepinos se ablandan a medida que maduran.
<b>Indices de Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La forma de la fruta varía de redondeada a elongada, con un largo de 5 a 20 cm dependiendo del cultivar y número de frutos por planta.</li> <li>• Color de la piel (amarillo a amarillo-dorado) y pulpa (anaranjado pálido).</li> <li>• Ausencia de defectos (daño por sol y golpes) y pudriciones.</li> <li>• Contenido de jugo (debe ser mayor a 40%).</li> <li>• Dulzura (contenido de sólidos solubles de 6-12%. El nivel mínimo para consumo es de 10% o más).</li> <li>• La acidez titulable es baja (0.04%-0.1%). Ácido cítrico es el más abundante. El contenido de vitamina C varía entre cultivares de 30 a 70 mg/100g de peso fresco.</li> </ul>
<b>Temperatura Óptima</b>	Se recomienda almacenar la fruta a 7.5-10° C (45-50° F). El potencial de almacenamiento es de 4 a 6 semanas dependiendo del cultivar y estado de madurez.
<b>Humedad Relativa Óptima</b>	90 a 95% HR.
<b>Tasas de Respiración</b>	El pepino dulce es un fruto no climatérico. La tasa de respiración a 20° C es de 8-12 ml CO <sub>2</sub> /kg•h  *Para calcular el calor producido, multiplique mL CO <sub>2</sub> /kg•h por 440 para obtener BTU/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.
<b>Tasa de Producción de Etileno</b>	Menos de 0.1 µl C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> /kg•hr a 20°C (68°F).
<b>Respuesta a Etileno</b>	La exposición a etileno (10-100ppm) estimula tanto la degradación de clorofila (pérdida del color verde) como la tasa de respiración de la fruta en estado verde-maduro, pero no tiene ningún efecto en fruta completamente madura (color amarillo).

---

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

---

**Desórdenes  
Fisiológicos** **Daño por frío (*chilling injury*).** El daño por frío es causado por el almacenamiento de la fruta a temperaturas menores a 7.5°C (45°F) por 2 semanas o más, dependiendo de la temperatura. Los síntomas se manifiestan al exponer la fruta a temperaturas mayores, y son caracterizados por la presencia de picado o punteado (*pitting*) y pardeamiento de la piel y pulpa. Los pepinos maduros son menos susceptibles a daño por frío que fruta parcialmente madura o en estado verde-madura.

---

**Enfermedades** **Pudrición por Alternaria (*Alternaria Rot*).** El pepino dulce es susceptible a la pudrición causada por *Alternaria (Alternaria solani)*, especialmente cuando se exponen a temperaturas causante de daño por frío. Los síntomas incluyen la aparición de manchas de color pardo a pardo-oscuro en el extremo de la fruta cercano al tallo (extremo pedicelar), para extenderse posteriormente al resto de la fruta. Las estrategias de control incluyen una reducción de los daños físicos a la fruta a través de un manejo cuidadoso durante cosecha y postcosecha (evitando las condiciones para el desarrollo de daño por frío y deshidratación) utilizando las temperaturas y humedad relativa óptimas durante la cadena de manejo.