

Produce Facts

Rambután (Mamón Chino)

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 rambután germinan en racimos; cada fruto contiene semillas rodeadas por la pulpa (porción comestible) la cual está cubierta por el pericarpio y sus pelos o espinas blandas (1-1.5 cm de largo). Lograr el color rojo es el principal índice de cosecha. Un mínimo de contenido de sólidos solubles de 16% también se puede utilizar; los cultivares varían en su máximo contenido de sólidos solubles desde 17 a 21%.
Índices de Calidad	<ul style="list-style-type: none">• Tamaño, color rojo uniforme, libre de defectos y de pudriciones.• La dulzura está relacionada con el contenido de azúcares (el promedio es 10% sucrosa + 3% fructosa + 3% glucosa = 16% total).• Baja acidez (el promedio es 0.36%, principalmente ácido cítrico).• Es una buena fuente de Vitamina C (en promedio, 70 mg/100g de porción comestible).• El oscurecimiento pardo, que disminuye de la calidad externa o visual, está directamente asociado con la pérdida de agua y daños físicos.
Temperatura Óptima	10-12°C (50-54°F) dependiendo de el cultivar (los cultivares varían en susceptibilidad al daño por frío) Potencial de almacenamiento = 12-14 días.
Humedad Relativa Óptima	90-95%; mantener una humedad relativa alta es fundamental para minimizar la pérdida de agua y prevenir el oscurecimiento de la piel (oscurecimiento pardo).
Tasas de Respiración	20-60 ml CO ₂ /kg-hr a 25°C (77°F); patrón de respiración no climacterico. *Para calcular el calor producido, multiplique mL CO ₂ / kg • h por 440 para obtener BTU/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.
Tasa de Producción de Etileno	0.1 a 0.7 µl C ₂ H ₄ / kg-hr a 25°C (77°F)
Respuesta a Etileno	Los frutos se cosechan con madurez de consumo y no se benefician con tratamientos de etileno o con sustancias absorbentes de etileno durante el manejo postcosecha.

Respuestas a Atmósfera Controlada (AC)	Una atmósfera de 3-5% O ₂ y 7-12% CO ₂ reduce la tasa de respiración y retrasa la pérdida de color rojo y otros síntomas de senescencia.
-----------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Desórdenes Fisiológicos	<p>Daño por frío. Los síntomas incluyen formación de color marrón oscuro en algunos cultivares y formación de color bronce en otros cultivares, el color cambia en la piel (cáscara) y las espinas blandas. La mínima combinación de temperatura y tiempo de almacenamiento que induce el daño por frío varía entre los cultivares desde 5°C (41°F) por > 7 días hasta 7°C (45°F) por > 14 días</p> <p>Agrietamiento de la piel (cáscara). La formación de agrietamientos en la piel de cultivares con piel delgada ocurre después de lluvias fuertes o por una repentina absorción de agua por el fruto durante los últimos estados de madurez.</p>
--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Enfermedades	<ul style="list-style-type: none">• En la mayoría de los casos, la vida postcosecha de los rambutanes finaliza por causa de un oscurecimiento pardo severo y otro tipo de decoloración (que resulta por daños físicos, pérdida de agua y/o daño por frío) más que por enfermedades.• <i>Gliocephalotrichum bulbilium</i> es la causa principal de pudriciones durante precosecha y postcosecha. Las infecciones ocurren principalmente por golpes o magulladuras, incluyendo los cortes del pedúnculo. Los síntomas comienzan siendo pardo claras, áreas con apariencia mojada en la cáscara y la pulpa, las cuales se alargan y se tornan pardo oscuro a negro.• Pudrición del pedúnculo, causada por <i>Botryodiplodia theobromae</i>, puede afectar a los frutos de rambután en algunas áreas.• Las estrategias para el control incluyen el control efectivo de enfermedades durante precosecha, manejo cuidadoso para minimizar daños físicos, saneamiento apropiado, y un buen manejo de la temperatura y humedad.
---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------
