



Postharvest Technology Research & Information Center
 UC Davis—Department of Plant Sciences
 One Shields Avenue, Davis, CA 95616-8683
 Phone: (530) 752-6941
 Fax: (530) 754-4326
<http://postharvest.ucdavis.edu>
 E-mail: postharvest@ucdavis.edu

#25S “Manual Internacional de la Calidad del Aguacate”

\$45.00



Editors: Anne White and Allan Woolf, Plant & Food Research, New Zealand; Peter Hofman, Queensland Primary Industries and Fisheries; Mary Lu Arpaia, University of California, Riverside.

Description: This comprehensive avocado quality resource is translated into Spanish, and printed on heavy weight gloss paper and comprises 70 pages (8.5” x 11”) of information, including 85 photographs, with sections on assess quality, ripening, external quality, internal quality, cultivars, and damage scenarios.

Índice:

Introducción	4
Sección 1. Evaluación de la calidad del aguacate.....	5
Replicas.....	6
Condiciones de maduración.....	7
Pasos para realizar la evaluación de la fruta	7
Escala de grado	8
Sección 2. Maduración del aguacate.....	9
Color de la cáscara	10
Firmeza de la fruta	12
Sección 3. Calidad Externa.....	17
Daños Previos a la Cosecha	18
Daño por animales	18
Daño por larvas enrolladoras.....	18
Cortes y perforaciones	18
Polen	19
Encrestamiento.....	19
Agrietamiento de la cáscara	19
Residuos por aspersiones sobre la fruta.....	20
Exudaciones azucaradas.....	20
Sunblotch (Mancha por sol).....	20
Quenmadura por sol.....	21

Daño por trips	21
Daño por roces en el árbol	21
Daños Después de la Cosecha.....	22
Manchas en la cáscara.....	22
Manchas aisladas	24
Pudriciones externas	26
Arrugamiento	28
 Sección 4. Calidad Interna—Desordenes comunes	 29
Pulpa magullada.....	30
Decoloración difusa de la pulpa.....	32
Oscurecimiento vascular	34
Pedrición pedúncular	36
Pedrición de la pulpa.....	38
 Sección 5. Calidad Interna—Desordenes menos comunes.....	 43
Oscurecimiento de la cavidad de la semilla	44
Germinación de la semilla	45
Desintegración de la pulpa.....	46
Ennegrecimiento de la pulpa adyacente a la cáscara	47
Maduración hetergénea.....	48
Adherencia de la pulpa de la semilla	49
Fibrosidad vascular	50
Derrame vascular	51
Facilidad de desprendimiento de la cáscara.....	52
Manchado rosa	54
Piedras en la pulpa	55
Puntos en la pulpa	56
 Sección 6. Cultivares comerciales	 57
‘Bacon’	58
‘Ettinger’	58
‘Fuerte’	58
‘Gwen’	59
‘Hass’	59
‘Lamb Hass’	59
‘Pinkerton’	60
‘Reed’	60
‘Sharwil’	61
‘Wurtz’	61
‘Zutano’	61
 Sección 7. Situaciones favorables para el daño	 63
Congelamiento previo a la cosecha.....	64
Congelamiento después de la cosecha	64
Daño por atmósfera controlada.....	65
Daño por Amoníaco	65
Dano por bromuro de metilo.....	65
Daño por irradiación	66

Apéndice 1 68

Referencias..... 69

Lecturas recomendadas 69

Reconocimientos..... 70

[Link to Order Form](#)