

CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO DEL DURAZNERO 'FLORDAKING' CULTIVADO EN LA ZONA CENTRO-ESTE DE LA PROVINCIA DE SANTA FE (ARGENTINA)

WEBER, M.¹, GÜEMES, D.², PIROVANI, M.²,

PIAGENTINI, A.², ZANUTTINI, A.¹ & GARIGLIO, N.¹

RESUMEN

Se describen las características del fruto de duraznero 'Flordaking', cultivado en la zona centro-este de Santa Fe durante el año 2001. El diámetro medio de los frutos fue de 72,5 mm y el peso medio de 182 g. A la cosecha la cobertura de color rojo fue del 39,8 %, las coordenadas CIE $L^*a^*b^*$ en la cara interna del fruto fueron de 69,4; 3,78 y 41,6; respectivamente, los parámetros $C^*= 42,1$ y $h= 84,8$; los sólidos solubles = 8,52 °Brix, el pH del jugo = 2,81 y la firmeza de la pulpa 5,24 kg (punta 5/16"). Luego de 7 días de almacenamiento a 18°C, los parámetros que más se modificaron fueron el parámetro a^* de la cara interna del fruto que aumentó a 17,89 (+373%) y la firmeza de la pulpa que disminuyó a 1,03 kg (-80%). El peso fresco del fruto disminuyó un 6,25% durante ese mismo período.

Palabras clave: melocotón, calidad de fruta, poscosecha, *Prunus persica*

SUMMARY

Quality attributes of 'flordaking' peach fruit grown at the central-east zone of Santa Fe province (Argentina).

The aim of this work was to study the quality attributes of 'Flordaking' peach fruit grown at the central-east of Santa Fe Province during the year 2001. At harvest, mean fruit size and weight were 72.5 mm and 182 g, respectively. The percentage of red overcolour was 39.8%, ground colour expressed as $L^*a^*b^*C^*$ and h parameters measured at the inner fruit face were 69.4, 3.78, 41.6, 42.1 and 84.8, respectively. Total soluble solids were 8.52 °Brix, juice pH= 2.81 and flesh firmness 5.24 kg (5/16" plunger). After 7 days of harvest at 18 °C the most important changes in quality attributes were the increase of a^* colour parameter up to 17.89 (+373%) and the reduction of the flesh firmness to 1.03 kg (-80%). Fresh fruit weight diminished 6.25% during the postharvest period.

1.- Cátedra de Cultivos Intensivos. Facultad de Ciencias Agrarias. UNL.

2.- Instituto de Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. UNL

Proyecto subsidiado por CAI+D (UNL). Proyecto 12/9-61

Manuscrito recibido el 19 de setiembre de 2002 y aceptado para su publicación el 19 de febrero de 2003.

Key words: fruit quality, postharvest, *Prunus persica*.