

El dilema de la palta Hass: ¿Por qué presenta manchas negras después de estar almacenada durante mucho tiempo?

Actualmente, Chile exporta palta Hass a Europa y Asia. Un importante negocio para los productores de este fruto, pero que en su ruta hacia el viejo continente presentaba un complejo problema: los productos que salían en perfectas condiciones desde el país, llegaban con manchas negras.

La pregunta es ¿por qué ocurre esto? A partir de esta duda, un grupo de investigadores, entre los que se encuentra el nuevo académico del Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3) de la Universidad de O'Higgins (UOH), Virgilio Gavicho Uarrota, comenzaron un estudio que busca explicar por qué de la aparición de manchas negras en la palta durante su viaje a los mercados internacionales.

Anuncio Patrocinado

Los resultados de este estudio -que analizó diferentes huertos de las regiones Metropolitana y Quinta- serán expuestos en la charla *"Un enfoque integral para entender el desarrollo de 'mancha negra' en palta Hass"*, que dictará el académico UOH-ICA3.

El investigador detalla que se buscaron diferentes enfoques en este estudio que partió en la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso en 2017, "en conjunto con el INIA, la empresa Gamma y la Asociación de Productores y Exportadores de Paltas. El proyecto buscó entender los factores que causan este desorden fisiológico en la palta Hass y que ocurre durante el almacenamiento prolongado". Acota que al aparecer esta 'mancha negra', la palta pierde su calidad y, por tanto, baja su precio de venta. "Nadie quiere comprar paltas con estas manchas", indica.

El dilema de la palta Hass: ¿Por qué presenta manchas negras después de estar almacenada durante mucho tiempo?

WAM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

En el estudio, se evaluaron los datos climáticos de los huertos, así como fisiológicos y bioquímicos de la ruta, que permiten obtener información a diferentes niveles de control celular.

Algunos resultados

En la reunión del 15 de junio, en el Campus Colchagua, Virgilio Gavicho mostrará conclusiones como que “la ‘mancha negra’ no es causada por microorganismos, porque la palta no se pudre, las manchas en la cáscara no afectan la pulpa”. Por ello, acota que “se mostrarán resultados de análisis de diversos factores como el clima, la nutrición y el metabolismo de la planta y su correlación con la aparición de la ‘mancha negra’ en frutos de palta durante el almacenamiento en frío, que es el sistema en que se almacena para llegar a Europa y Asia”, precisa.

El académico del ICA3 explicará cómo se desarrolló el estudio, desde la cosecha de los frutos, la simulación de condiciones de almacenamiento y los diferentes análisis realizados. Detalla que una de las condiciones de almacenamiento simulada fue la atmósfera controlada, -donde se pueden manejar, por ejemplo, los niveles de dióxido de carbono y el oxígeno para la fruta- y que es un ambiente donde se puede conservar el producto por más tiempo, pero que no es ampliamente utilizado por los exportadores porque es más caro que

El dilema de la palta Hass: ¿Por qué presenta manchas negras después de estar almacenada durante mucho tiempo?

el almacenamiento en 'air regular', que es el que se utiliza, tradicionalmente, en el traslado de las paltas.

El académico explica que analizaron factores "ambientales, enzimáticos y genéticos, usando diferentes técnicas, y vimos, por ejemplo, que huertos con influencia de humedad relativa muy baja, tienen más probabilidades de desarrollar este trastorno fisiológico. También pudimos observar que frutas que tienen un sistema de defensas muy bajo, también tienen mayor probabilidad de tener este problema".

El dilema de la palta Hass: ¿Por qué presenta manchas negras después de estar almacenada durante mucho tiempo?



El dilema de la palta Hass: ¿Por qué presenta manchas negras después de estar almacenada durante mucho tiempo?

y tú, ¿qué opinas?