



Determinación del índice de cosecha en duraznero (*Prunus persicae*) cv Flordaking en el valle de Los Pericos, Jujuy, R.A1.

Toncovich, M.E.², Gudiño, H.³, Ortín, S. P.³, Curzel, V.⁴, Delgado, J.², González, A. C.², Sühling, S.³, Budde, C.⁵ y R. Murray⁵

¹Trabajo financiado por el Proyecto INTA PNFRU-053911; ²INTA EEA Salta, Ruta Nac. 68, km 172, 4403, Cerrillos, Salta. ntoncovich@correo.inta.gov.ar; ³Cátedra de Fruticultura. Fac. Cs. Naturales. Universidad Nacional de Salta; ⁴Cátedra de Fruticultura. Fac. Cs. Agrarias. Universidad Nacional de Jujuy; ⁵INTA EEA San Pedro, R.A.

La calidad de los frutos en el momento de cosecha incide en la respuesta del mercado. El objetivo de este trabajo fue determinar la madurez mínima de los frutos cosechados para que continúen su desarrollo y adquieran las características organolépticas para su consumo. Se evaluó momento de cosecha (MC, seis momentos separados por tres días) y el período de maduración (PM: 0, 3 y 6 días a 20 °C), sobre peso, diámetros, firmeza y sólidos solubles totales (SST) de los frutos. Para ello se seleccionaron al azar 18 plantas y de cada una se cosecharon todos los frutos de orientación E-SE, de los cuales se tomaron 90 al azar para distribuir entre los PM. El análisis de los datos indicó que existen diferencias significativas en el peso entre MC aunque no entre PM, aumentando de la 1ª a la 5ª (media máxima de 113,64 g), para luego disminuir. El mismo comportamiento se registró para los diámetros ecuatorial y longitudinal, en la 5ª cosecha se obtuvieron los promedios máximos (68,66 y 60,49 mm respectivamente). Los SST no variaron significativamente entre los distintos MC. La firmeza fue significativamente diferente entre MC y entre PM, disminuyendo desde la 2ª a la 5ª, a los 3 y 6 días, tomando valores óptimos para su consumo (<=2kg) entre la 3ª y 5ª cosecha a los 6 días de almacenamiento. La media al inicio de la cosecha fue entre 6,40 y 7,20. Estos resultados son preliminares y se prevé repetir las determinaciones para extraer conclusiones definitivas.