

EVALUACIÓN DEL COMPORTAMIENTO POSTCOSECHA DE NUEVAS VARIEDADES DE CAQUI

Alumno: **Ayoub Fathi Najafabadi** Directoras: **Alejandra Salvador, Cristina Besada**

INTRODUCCIÓN

La **producción de caqui** en la Comunidad Valenciana ha experimentado un importante incremento en los últimos años, estando centrada, en la actualidad, **en una única variedad, el cv. Rojo Brillante**.

El periodo de recolección del caqui 'Rojo Brillante' es muy corto (entre Octubre y Diciembre), y además es sabido que los cultivos monovarietales implican un alto riesgo fitosanitario. Es por ello que actualmente existe un **gran interés en la introducción de nuevas variedades** que permitan diversificar el cultivo, ampliar el periodo de recolección y presenten una elevada calidad.

En el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) existe un Banco de Germoplasma de Caqui en que se han introducido **variedades originarias de otros países** y un Programa de Mejora en el que se han obtenido **nuevos genotipos** mediante mejora genética convencional por cruzamientos y mediante mutagénesis artificial.

Para garantizar el éxito de las nuevas variedades se hace necesario introducir en el proceso de **selección** de las mismas, no sólo criterios agronómicos sino también **criterios postcosecha**. En el caso concreto del caqui, se hace necesario evaluar el **momento óptimo de recolección, la aptitud a la frigoconservación y la respuesta al tratamiento de desastringencia en aquellas variedades astringentes**.

OBJETIVO

Preselección de nuevas variedades de caqui en base a su comportamiento postcosecha, con el fin de presentar al mercado nuevas variedades que permitan ampliar la campaña comercial y lleguen al consumidor con una elevada calidad.



ETAPAS DE INVESTIGACIÓN

1. CARACTERIZACIÓN FISIOLÓGICA DE LA MADUREZ

- *Determinación del momento óptimo de recolección*
- *Parámetros a evaluar: peso, color, firmeza, °Brix.*



3. APTITUD A LA FRIGOCONSERVACIÓN

- *Respuesta a tratamientos de control del daño por frío (1- MCP)*
- *Parámetros a evaluar: color, firmeza, alteraciones*

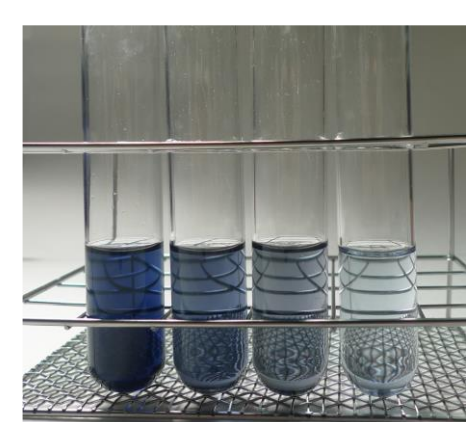


Control

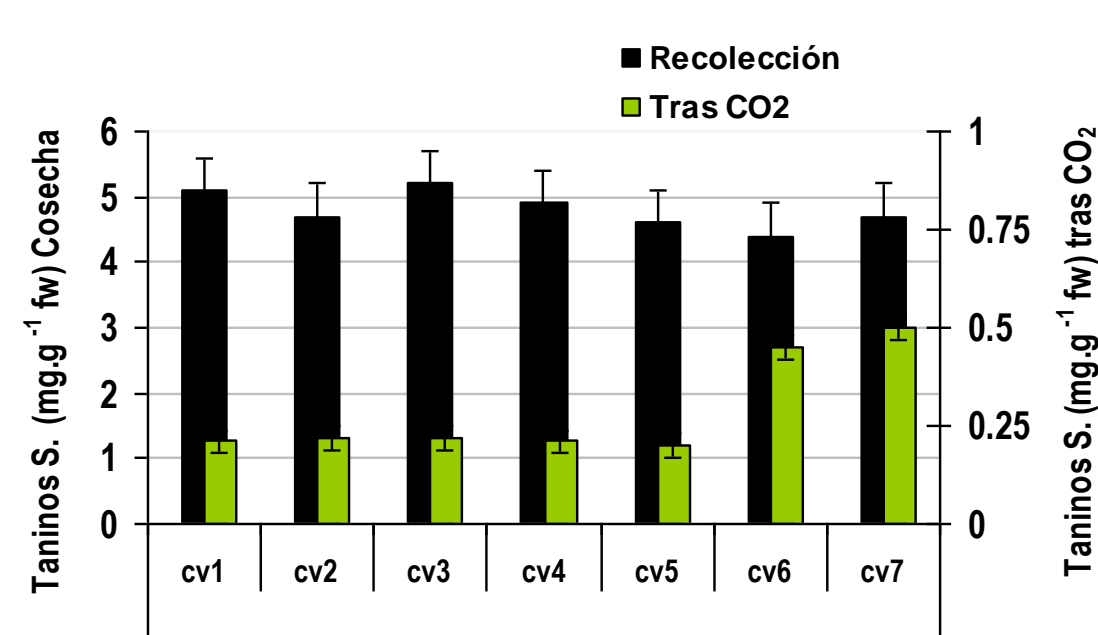
1-MCP

2. RESPUESTA AL TRATAMIENTO DE DESASTRINGENCIA (95%CO₂-24h-20°C)

- *Variedades Astringentes en recolección*
- *Parámetros a evaluar: taninos solubles, acetaldehído, evaluación sensorial*



% TANINOS SOLUBLES
Método Espectrofotométrico



4. EVALUACIÓN DE LA CALIDA

- *Parámetros físico-químicos, nutricionales y sensoriales del fruto*



UTILIDAD DE INVESTIGACIÓN

•La investigación permitirá la **preselección de nuevas variedades** en base a su momento óptimo de recolección y comportamiento postcosecha, asegurando así que las nuevas variedades que lleguen al mercado no sólo posean un buen comportamiento agronómico, sino **que permitan ampliar la campaña comercial y lleguen al consumidor con una elevada calidad**.