

DIAGNÓSTICO DE MANEJO POSCOSECHA DE CHAYOTE (*Sechium edule*) EN COSTA RICA: II. EVALUACIÓN DE FRUTO EMPACADO *

Francisco Marín

Consejo Nacional de Producción, Área Poscosecha, POB 2205-1000, COSTA RICA, E-mail: fmarin@cnp.go.cr ó franmarin@hotmail.com

Marco Vinicio Sáenz

Universidad de Costa Rica, Centro de Investigaciones Agronómicas, Laboratorio Tecnología Poscosecha, e-mail: mvsaenz@cariari.ucr.ac.cr

* Presentado en la XLIV reunión de la Interamerican Society of Tropical Horticulture, Venezuela, Set 28 - Oct 2, 1998

La exportación de chayotes costarricenses se inició con formalidad durante los años '80. La Secretaría de Planificación del Sector Agropecuario, del Ministerio de Agricultura y Ganadería, detectó en 1993 un decaimiento en la calidad de los frutos debido a las características del sistema de comercialización, entre otros factores.

Con el fin de ilustrar y medir este evento, se desarrollaron tres simulaciones de transporte en: estación seca, transición y estación lluviosa. Se emplearon cajas de frutos empacados en forma comercial y listos para ser cargados en contenedor. Se mantuvieron en cámara de refrigeración por diez días a una temperatura de 10 °C y una humedad relativa de 90 %; posteriormente se expusieron cuatro días a condiciones ambientales de 28 °C y 70 % HR como etapa de anaquel. Se caracterizaron los frutos de acuerdo con un descriptor de daños y magnitud.

Se encontraron diferencias significativas en la mayoría de los parámetros evaluados (enfermedades, plagas, problemas genéticos) entre empacadoras o épocas para diversas características de la fruta. Esto demuestra la heterogeneidad en la producción tanto como en la disciplina de acondicionamiento. La época lluviosa se define como la de mayores niveles de rechazo.

Durante el proceso de transporte y exhibición de producto en mercado destino, pueden desarrollarse eventos que motiven descarte y que llevarían a reducciones sustanciales en el volumen de fruta con características ideales para mercado. El comportamiento de algunos hongos (*Ascochyta phaseolorum* y *Mycovellosiella cucurbiticola*) y plagas (*Pseudococcus*), así como la estructura anatómica del fruto, se contemplan como factores de daño latente que determinan ineficacia de los procesos de selección.

PALABRAS CLAVES: *chayote, poscosecha, defectos, calidad*