

CARACTERIZACION DEL MANEJO POSCOSECHA DE LA GRANADILLA (*Passiflora ligularis*) Y PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DURANTE LA MADUREZ Y ALMACENAMIENTO

María M. Cerdas

Convenio CNP-UCR

José Joaquín Rodríguez

Consejo Nacional Producción. Dpto. Poscosecha

La granadilla es una fruta de clima templado, de sabor agri dulce agradable. Se produce principalmente en la zona de Los Santos (Tarrazú, Dota y León Cortes). Es cultivado principalmente por pequeños productores.

Esta fruta se comercializa en su totalidad en el mercado nacional con precios relativamente bajos al productor. Algunos países de Sudamérica, especialmente Colombia, han logrado introducirla aproximadamente en 12 países europeos, a los que envía fruta de calidad.

Con el objetivo de analizar el potencial de exportación de nuestra fruta se procedió a realizar el presente trabajo, en el Laboratorio Poscosecha del Centro de Investigaciones Agronómicas de la Universidad de Costa Rica, bajo el amparo del convenio CNP-UCR.

Se efectuó un diagnóstico para conocer el manejo precosecha y poscosecha que realizan los productores de San Pedro de Tarrazú, entrevistando un total de 24 productores.

Luego se hizo el análisis de apariencia de las frutas expuestas a diferentes tratamientos: cloro (Hipoclorito de Sodio 500 ppm), cera (Primafresh 500 ppm), fungicida (procloraz 500 ppm), fungicida + cera y se evaluaron períodos de almacenamiento (15, 19 y 23 días a 8 °C) y cinco días a temperatura ambiente. La apariencia de la granadilla inicial (día de cosecha) y final (dos semanas después de cosecha) se vio afectada en la mayoría de los casos por una maduración desuniforme (amarillo moteado con verde), afectando con ello la calidad externa de la fruta. Se determinó que el tratamiento poscosecha con cera fue el único que favoreció la apariencia final de la fruta.

La fruta se caracterizó en sus aspectos fisiológicos (mg CO₂/kg/h), físicos (peso (g), firmeza (N), longitud (mm), diámetro (mm) y grosor de cáscara (mm)) y químicos (porcentaje de grados brix y de acidez) a diferentes grados de madurez (0, 25, 50, 75 y 100 % color amarillo). Se determinó que la granadilla tiene un comportamiento climatérico y que a partir de un 25 % de color amarillo la fruta desarrolla un alto contenido de azúcares, conforme avanza la maduración se da una leve disminución en los mismos, a la vez, disminuye la acidez lo que contribuye a obtener frutas más dulces; el peso, firmeza, longitud, diámetro y grosor de cáscara, disminuyen en forma similar, lo cual se debe a la pérdida de agua que sufre la fruta.

Los contenidos de azúcares y acidez fueron analizados durante el almacenamiento a 25 °C a los 3, 5 y 8 días y a 8°C a los 15, 19 y 23 días, obteniéndose que la calidad interna de la fruta no se vio afectada negativamente con los períodos de almacenamiento ni con ninguno de los tratamientos poscosecha antes mencionados. No hubo variación significativa en el porcentaje de azúcares a través del tiempo de almacenamiento. El porcentaje de acidez disminuye a través del tiempo y al incrementarse el color amarillo.

Se concluye que la apariencia de la fruta que se produce en nuestro país en época lluviosa no tiene las condiciones de calidad apropiadas para ser colocadas en terceros mercados, resta por evaluar la misma en otra época de cosecha.