Efecto de la aplicación de Topper en el desverdizado y la conservación de los cítricos recolectados

D. Tormo, V. Cortell, E. Conesa

Durante el proceso de desverdizado de los cítricos se produce un oscurecimiento del cáliz, que posteriormente se puede desprender durante la manipulación en la línea de confección. También en el caso de la conservación frigorífica o durante el transporte a destinos lejanos se puede apreciar un alto porcentaje de frutas que han perdido su calidad inicial debido a la aparición de alteraciones fisiológicas relacionadas con el frío o con la deshidratación. Topper (Triclopyr 10%) es un fitorregulador registrado recientemente para uso en cítricos recolectados. En el estudio se aplicó mediante un Drencher industrial las dosis de 10, 20 y 40 ppm de Triclopyr sobre mandarinas: Oronules, Clemenules y Clemenpons, durante 120 h a 21 ºC, 90-95% HR y 2 ppm de etileno, seguido por un periodo de almacenamiento de 7 días a 20 ºC. Se observó que todos los tratamientos reducían de forma significativa el oscurecimiento y la caída de los cálices y que el Triclopyr funcionó de forma similar al 2,4-D. Por otra parte, no se observaron diferencias significativas entre la utilización de 20 o 40 ppm de Triclopyr. En general, La aplicación de estos productos no causó ningún retraso en el cambio de color de la fruta. En el ensayo realizado con fruta para conservación, aplicado a través del drencher, sobre naranja Navel Lane Late se redujo en aproximadamente un 50% la aparición de manchado en la piel, después de una conservación de 21 días a 5 ºC.

Texto extraído de VI Postharvest Unlimited. ISHS International Conference. Madrid.

PALABRAS CLAVE: cítricos, Topper, Triclopyr, desverdizado, conservación, manchado.