

Daños por frío y congelación

Luis Luchsinger L.
 Ing. Agrónomo, Ph.D.
 lluchsini@uchile.cl



Condiciones óptimas de almacenaje refrigerado según especie

Temperatura

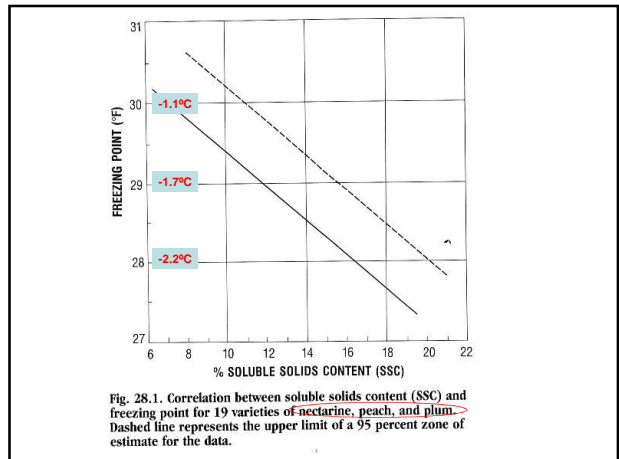


Fig. 28.1. Correlation between soluble solids content (SSC) and freezing point for 19 varieties of nectarine, peach, and plum. Dashed line represents the upper limit of a 95 percent zone of estimate for the data.

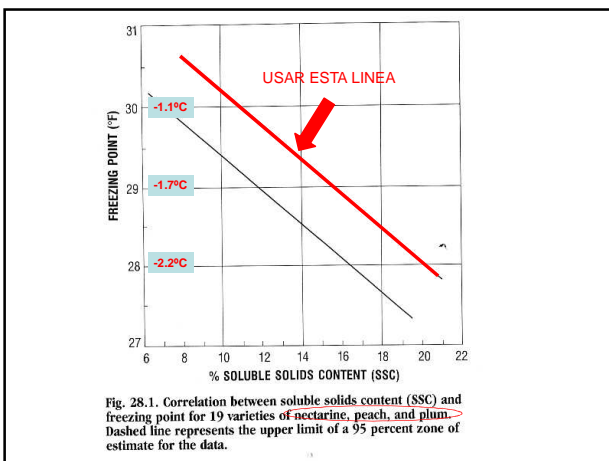
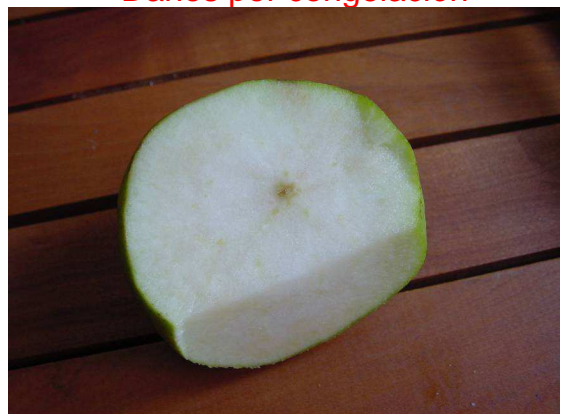


Fig. 28.1. Correlation between soluble solids content (SSC) and freezing point for 19 varieties of nectarine, peach, and plum. Dashed line represents the upper limit of a 95 percent zone of estimate for the data.

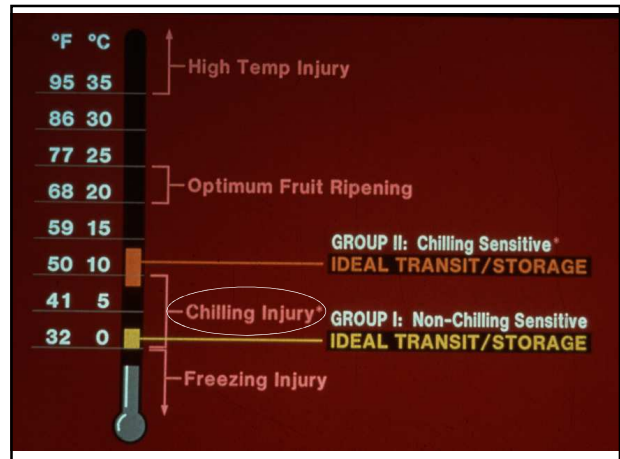
Daños por congelación



Daños por congelación



Daños por congelación



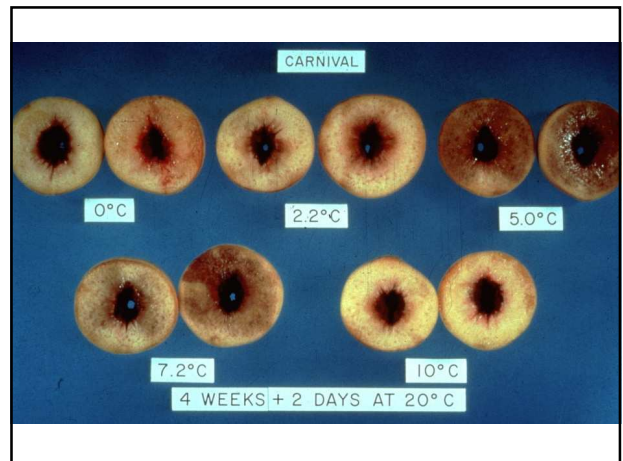
Daños por frío



SAVE THE STONE FRUIT!
AVOID THE KILLING TEMPERATURE RANGE.

Daños por frío

PROPER TEMPERATURE GUIDELINES FOR CALIFORNIA PEACHES • PLUMS • NECTARINES



Síntomas de daño por frío

- harinosidad
- oscurecimiento interno
- translucidez de pulpa / descomposición gelatinosa
- desarrollo de coloración rojiza de la pulpa
- descomposición interna
- incapacidad de la fruta para madurar
- pérdida de sabor
- daño superficial
- mantención o aumento de firmeza de pulpa
- cambios composicionales
- senescencia acelerada

