



POST-COSECHA DE LA BERENJENA

Calidad:

Las variedades de berenjena que se comercializan se han incrementado rápidamente en los últimos años. La calidad típica de la berenjena tipo Americana se basa en su uniformidad de forma (ovalada a globosa), firmeza y color de la piel púrpura oscuro. Otros índices de calidad son tamaño, ausencia de defectos de formación, manejo, pudrición y un cáliz verde de apariencia fresca.

Los grados de calidad son N° 1, N° 2 y N° 3. La distinción entre grados se basa en tamaño, apariencia externa y firmeza.

Almacenamiento:

Temperatura y humedad relativa óptimas: 10 - 12°C y 90 - 95%. El periodo de almacenamiento de las berenjenas es generalmente inferior a 14 días debido a que la calidad visual y sensorial se deteriora rápidamente, las probabilidades de pudrición aumentan cuando se almacenan más de 2 semanas, especialmente si se transfieren a las condiciones de venta al detalle. Las temperaturas de tránsito o para el almacenamiento a corto plazo inferiores a las recomendadas se aplican a menudo para reducir las pérdidas de peso, pero pueden provocar daño por frío después de algunos días.

Efectos del etileno: las berenjenas tienen una sensibilidad al etileno presente en el ambiente de moderada a alta. Cuando se exponen a más de 1 ppm de etileno durante la distribución y el almacenamiento a corto plazo, la separación del cáliz y el deterioro, particularmente el pardeamiento, pueden convertirse en un problema

Efectos de las Atmósferas Controladas: el almacenamiento en atmósfera modificada ofrece poco beneficio para la conservación de la calidad de las berenjenas. Las concentraciones bajas de O₂ (3-5%) retardan por unos días su deterioro y el comienzo de pudriciones. Las berenjenas toleran hasta 10% CO₂ pero el

incremento en la vida de almacenamiento no es superior a la que se obtiene con concentraciones reducidas de O₂.

Características y condiciones recomendadas para el almacenamiento

T° de almacenamiento		Humedad Relativa
°C	°F	%
10 - 12	50 - 54	90 - 95

T° más alta de congelación		Producción de etileno
°C	°F	
-0.8	30.6	Baja

Suscept. etileno	Vida útil aprox. Semanas	Atm. controlada
Moderada susceptible	1 - 2	3 - 5 % O ₂ + 0 % CO ₂

El rápido enfriamiento inmediatamente después de la cosecha es esencial para mantener la calidad y reducir la pérdida de agua. Normalmente, el punto final del enfriamiento es 10°C. El enfriamiento con aire forzado es la práctica más efectiva. Sin embargo, el enfriamiento en cuarto convencional después del lavado o del hidrogenenfriamiento es la más común. Para reducir la pérdida de agua se usan a menudo el papel humedecido o los cartones encerados. Los síntomas de deshidratación son pérdida del brillo de la superficie, arrugamiento de la piel, pulpa esponjosa y pardeamiento del cáliz

El daño por frío y la pérdida de agua se pueden reducir almacenando las berenjenas en bolsas de polietileno u otras películas plásticas.