

La experiencia chilena

Comportamiento posrecolección de la manzana «Braeburn»

Nueva Zelanda es el principal productor de Braeburn, país donde se originó hace más de treinta años a partir de una semilla de Lady Hamilton

Como saben bien los neozelandeses, la manzana Braeburn es susceptible a desórdenes fisiológicos tanto en pre como en poscosecha. Entre ellos se cuentan bitter bit, la mancha lenticelar, corazón acuoso, pardeamiento interno, corazón pardo y escaldado.

Los estudios realizados en Nueva Zelanda y Estados Unidos han permitido establecer una serie de recomendaciones para disminuir la incidencia de estos problemas.

María Soledad Reyes, ingeniero agrónomo de la cooperativa chilena Copefruit, los resume, como paso previo a explicar la experiencia en huertos de su país (el trabajo completo está publicado en Revista Frutícola n.3 de 1994):

1 - Evitar producciones prematuras, especialmente de árboles débiles, lo que significa no producir el segundo año y limitar la del tercero.

2 - Durante los primeros años de producción, regular muy bien los niveles de nitrógeno, calcio y magnesio.

3 - Realizar numerosas aplicaciones de calcio -que pueden llegar hasta 15 en huertos con alta incidencia de bitter pit-, comenzándolas cuando el fruto tiene el tamaño de una nuez.

4 - Cosechar cuando la madurez interna y el cambio en el color de fondo de la piel así lo indiquen; en Braeburn esto significa hacer al menos tres cosechas fraccionadas. El retraso para la adquisición del color produce serios problemas de harinosidad y desuniformidad de madurez.

5 - Promover la polinización de las primeras flores que son las que producen la fruta de mejor calidad y menos susceptible al golpe de sol.

● **Evitar producciones prematuras y regular muy bien los niveles de nitrógeno, calcio y magnesio, son algunas de las principales recomendaciones para disminuir los desórdenes fisiológicos de la manzana Braeburn.** ●

Buenos polinizadores tempranos son las variedades Fuji, Granny Smith, Elstar y los tipos de manzanos de flor («crabapples»).

6 - Evitar la formación de estructuras pobres y/o débiles, pues en ellas la fruta queda sobreexpuesta a la luz solar, lo que provoca una alta incidencia de golpe de sol.

En Chile, la primera cosecha fraccionada de Braeburn se hace unos 10 a 15 días después que la de variedades tipo Red Delicious (Starkrimson, Red Spur, etc.) y los intervalos entre períodos son de unos siete a diez días.

Es importante que en la primera pasada se cosechen los frutos de la parte alta del árbol y que están sobre madera del año, ya que son los de madurez más avanzada y los de menor calidad.

M.S. Reyes siguió el comportamiento posrecolección de dos grupos de frutos; el primero de ellos corresponde a los cosechados en la primera cosecha parcializada y los segundos, a la tercera cosecha parcializada.

Respecto a los primeros, observó una mayor aptitud para la conservación. Los que no presentaron desórdenes poscosecha mantuvieron una madurez adecuada hasta 4 meses a 0°C más los períodos de simulación de comercialización, de 7 y 14 días a 20°C.

En los frutos de la tercera cosecha se observó una rápida aparición de desórdenes fisiológicos, aún en aquellos que no se almacenaron a 0°C. Para ellos se justifica el utilizar la técnica de mantenerlos a 20°C durante 7 a 14 días con el fin de separar la fruta en función de su potencial de conservación. Al cabo de 4 meses a 0°C la mayor parte de la fruta de esta tercera cosecha presentó harinosidad y color de fondo amarillo.



La manzana Braeburn es susceptible a desórdenes fisiológicos tanto en pre como en poscosecha. Entre ellos se cuentan bitter bit, la mancha lenticelar, corazón acuoso, pardeamiento interno, corazón pardo y escaldado.

● ● ●
Redacción