**Efecto de la temperatura de conservación sobre las propiedades físicas de los frutos de *Hexachlamys edulis* en Concordia, Entre Ríos.**

Povilonis IS (1,3), Bello F (2), Vázquez D (2), Barragan R (4), Ferreyra MR (4), Messina SA (1), Alonso M (1), Arena ME (1,3), Radice S (1,3).

(1) Universidad de Morón, Morón, Buenos Aires, Argentina.

(2) EEA INTA, Concordia, Entre Ríos, Argentina.

(3) CONICET, CABA, Argentina.

(4) UN de Entre Ríos, Concordia, Entre Ríos, Argentina.

Dirección de e-mail: ipovilonis@unimoron.edu.ar

El fruto de *Hexachlamys edulis* tiene un destacado perfil composicional y valor nutritivo favorable para la salud; sin embargo, existen escasos antecedentes en el manejo de la poscosecha. La disminución de los cambios físicos en los frutos durante dicho período es fundamental para lograr una mayor vida útil. El objetivo de este trabajo fue evaluar las características físicas de los frutos conservados a diferentes temperaturas y tiempos de almacenamiento. En noviembre del año 2021 se cosecharon frutos verdes pintones (peso 13,7g, color \*L=62,4, \*a=13,4, \*b=51,7 y firmeza 13,0 N) de árboles ubicados en el Parque San Carlos, Concordia, Entre Ríos. Luego del lavado, 50 frutos fueron llevados a cámara frigorífica a 5°C (N1) y otros 50, a 9°C (N2) por un período de 14 días. El peso y color superficial fueron medidos a los 0; 3; 7; 10 y 14 días posteriores a la cosecha con colorímetro Minolta CR 400. La firmeza se midió a los 0, 7 y 14 días de la cosecha con un texturómetro TA.TX Plus. Los registros se hicieron sobre 10 frutos para cada tratamiento. Los valores obtenidos se analizaron según ANOVA con diseño factorial y test de Tukey. El peso del fruto mostró una interacción significativa entre factores, pero no se encontraron diferencias significativas entre temperaturas para las diferentes fechas. La pérdida de peso de los frutos fue de 7,2% a 5°C y de 7,4% a 9°C. Para el color, en todas las variables se encontró interacción significativa entre tiempo y temperatura. La luminosidad (\*L) mostró diferencias significativas entre 5 y 9°C a los 10 días de conservación con valores de 66,5 y 70,2, respectivamente. Para la coordenada \*a, a partir de los 7 días hasta finalizar el ensayo se registraron diferencias significativas entre ambas temperaturas: -4,34 en 5°C y 0,18 en 9°C, mientras que para la coordenada \*b las diferencias se encontraron a los 7 y 10 días. Para la firmeza se encontró diferencia en el efecto principal para el factor tiempo: 13,0 al inicio y 3,81 (N) a los 14 días. Se concluye que las temperaturas no producen diferencias significativas en la pérdida de peso, pero sí en la colorimetría. En particular, en el factor \*a compuesto por las coordenadas rojo/verde, se observa un retraso en el cambio de coloración a menor temperatura. Por su parte, la firmeza está muy condicionada por los días desde cosecha y no se encontraron efectos positivos a temperaturas menores de conservación. Finalmente, no se encontraron daños por frío, por lo que, se sugiere continuar con pruebas a menor temperatura para optimizar la conservación sin comprometer otros atributos de calidad.Este trabajo fue financiado por el proyecto PIO 80020190300010UM de la Universidad de Morón.

|  |
| --- |
| Palabras Clave: Especies subutilizadas, Duraznero del monte, ubajay, Alimentos nutracéuticos, Conservación poscosecha. |