**Efecto de la temperatura de conservación sobre propiedades químicas 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, Entre Ríos, Argentina.

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

El fruto de *Hexachlamys edulis* tiene un gran potencial como alimento funcional; sin embargo, aún no se han abordado estudios de poscosecha. El conocimiento de la variación de procesos químicos y por otro lado fisiológicos durante la conservación son determinantes para ajustar un tratamiento óptimo que garantice que el producto llegue al consumidor con sus atributos de calidad. El objetivo de este estudio fue conocer el comportamiento de las características químicas de los frutos y cómo varían en diferentes tiempos y temperaturas de almacenamiento. Por otra parte, es necesario cuantificar la producción de dióxido de carbono por respiración para conocer si los frutos presentan o no un comportamiento climatérico. En noviembre del año 2021 se cosecharon frutos verdes pintones (con pH 3,1, Sólidos solubles totales (SST) 8,5 °Brix, y acidez total titulable (ATT) 2,8) 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). A los 0; 7 y 14 días desde la cosecha se registró el pH inicial, los SST con refractómetro y la ATT por titulación potenciométrica. Los valores obtenidos se analizaron según ANOVA con diseño factorial y test de Tukey. No se encontraron diferencias entre los tratamientos para la ATT ni para los SST; sin embargo, se encontró que los frutos aumentaron significativamente su acidez con los días transcurridos después de la cosecha. Así, el pH fue 3,10 al día cero mientras que fue de 2,86 después de 14 días de cosechados. A su vez, se midió cada 15 minutos a 20°C la tasa de respiración en 2 repeticiones (n=25) de frutos verdes pintones y amarillos. Se obtuvieron valores de 64 y 76 ml CO2/Kg.h para frutos verdes pintones y amarillos respectivamente. Se concluye que para las temperaturas definidas en este ensayo no hay marcadas diferencias en los atributos químicos cuantificados y que los cambios están principalmente condicionados por los días desde cosecha. En cuanto a las tasas de respiración, no existen evidencias en este ensayo para demostrar que el fruto es climatérico, por lo que se propone continuar con estudios de mayor duración y contemplar tratamientos con el agregado de etileno e inhibidores del mismo como 1-MCP.

Este trabajo fue financiado por la Universidad de Morón mediante Proyecto PIO 80020190300010UM. Agradecemos a Laura Eyman y a Nanci Almirón por su participación en este trabajo.

|  |
| --- |
| Palabras Clave: Especies subutilizadas, Duraznero del monte, Alimentos nutracéuticos, Sólidos solubles, Acidez Total Titulable. |