**Micopatógenos poscosecha persistentes en frutos de arándano (*Vaccinium corymbosum* var. “Emerald”) bajo condiciones simuladas de almacenamiento en frio**

Quintero-Cerón JP (1), Varela R (2), Chiericatti C (3), Spotti MJ (1), Carrara C (1), Frisón, L (3)

(1) Universidad Nacional del Litoral, Instituto de Tecnología de Alimentos, 1° Mayo 3250, Santa Fe Capital, Santa Fe, Argentina.

(2) Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Mons. Tavella 1450, Concordia, Entre Ríos, Argentina.

(3) Universidad Nacional del Litoral, Facultad de Ingeniería Química, Santiago del Estero 2829, Santa Fe Capital, Santa Fe, Argentina.

Dirección de e-mail: jupaquince@gmail.com

RESUMEN

El arándano Argentino se ha posicionado por su calidad en el mercado internacional y, la producción en contraestación es una de sus ventajas competitivas para abastecer al hemisferio norte. De acuerdo con las estimaciones del Comité Argentino de Arándanos, para la temporada 2021 – 2022, fueron exportadas 8394 toneladas, de estas, el 55,4% trasladadas vía marítima (30 – 45 días), siendo “Snowchaser” y “Emerald” las variedades mayoritarias. Durante el transporte se deben asegurar condiciones de temperatura, humedad así como atmosferas adecuadas para disminuir la pérdida de humedad, deshidratación visual y prevenir la proliferación de micopatógenos, ya que existe tolerancia cero en los mercados destino. Las variedades difieren en su comportamiento durante el transporte en trayectos prolongados y, si bien, *Botrytis cinerea* es persistente en poscosecha y almacenamiento por su alta tasa de germinación a bajas temperaturas, se desconoce la susceptibilidad de “Emerald” a otras especies fúngicas en las mismas condiciones (0 – 2 °C). En este sentido, el presente trabajo se interesó en aislar e identificar durante el almacenamiento refrigerado, especies fitopatógenas en frutos de la variedad “Emerald”, procedentes de un cultivo destinado a exportación, ubicado en La Criolla (Concordia, Entre Ríos). El material vegetal (7.0 Kg), en buenos términos de calidad y condición, fue transportado al laboratorio (10°C) y se valoró carga fúngica por recuento en placas de MEA (Agar, extracto de malta con agregado de cloranfenicol) incubadas a 25°C por 7 días. Los frutos restantes, fueron fraccionados en clamshells (PET, 500 gramos), empacados en bolsas de PEBD con 3% área para intercambio gaseoso y se almacenaron (2 ± 1°C, 45 días, 90% HR). A los 30 y 45 días se efectuó plaqueo directo a MEA (25°C, 7 días), de frutos con presencia visible de agente causante de enfermedad; se determinó índice de daño (%ID) y pérdida gravimétrica de humedad %PP (30 días). Se procedió a la identificación de las especies fúngicas, mediante uso de claves taxonómicas de Pitt y Hocking (2009), Simons (2007), Samson et al., (2010), implementándose medios específicos (MEA, CYA (Czapeck extracto de levadura), G25N (Agar glicerol nitrato) y observación de características macroscópicas (morfología, pigmentación, esporulación) y microscópicas luego de 7 días a 25°C. Para identificar patrones de esporulación del género *Alternaria, se* agregó Agar jugo V8 y microcultivo en Agar papa zanahoria. CSN (Agar neutro creatina sacarosa), YES (Agar sacarosa extracto de levadura) y CZAPEK incluidos para género *Penicillium*. Los resultados, mostraron una carga inicial baja (2.16 x 103 ± 0.31 UFC/g) con predominancia de levaduras. Al día 30, se registró un %PP de 3,0 ± 0,42% así como un %ID del 15.0 ± 1.5% por formación de micelio, en el 89.2% de los casos se vió crecimiento fúngico sobre la herida pedicelar, y el resto (17.0%) en la epidermis. Al día 45, el %ID ascendió al 61%, éste se atribuyó a daños generados por: *Botrytis cinerea, Alternaria tenuissima, Epicoccum nigrum y Penicillium auranteogriseum.*

Palabras Clave: *Alternaria*, *Botrytis*, exportación, pérdida