**Aptitud del sudeste de la provincia de Buenos Aires para la producción de kiwi cv. Hayward asociada a la acumulación de materia seca en el fruto.**

Yommi AK (1)\*, David MA (1), Fasciglione G (2), Baeza MC (2) Impini J (3),

(1) INTA Estación Experimental Agropecuaria Balcarce. Balcarce, Bs. As., Argentina.

(2) Facultad de Ciencias Agrarias, Univ. Nacional de Mar del Plata, Balcarce, Bs. As., Argentina.

(3) Profesional técnica privada. Mar del Plata, Argentina.

yommi.alejandra@inta.gob.ar

La producción de kiwi (*Actinidia chinensis* var. *deliciosa* cv. Hayward) se encuentra en crecimiento en Argentina. La superficie plantada se concentra en la provincia de Buenos Aires, siendo específicamente el sudeste (SE), la zona que ha mostrado mayor expansión en los últimos 20 años. El crecimiento del área productiva también ha sido acompañado por un aumento de la capacidad de frío y del número de empaques, así como de operadores de venta de insumos y de servicios técnicos. Los productores del SE están organizados en una Cámara desde hace 10 años y tienen como objetivo principal lograr una fruta de alta calidad organoléptica, que sea reconocida en el mercado interno y externo. Para ello, han ido adaptando y modificando diferentes técnicas y procesos en la etapa de producción primaria y en la de poscosecha, en un plan de mejora continua para lograr una fruta con identificación geográfica (IG), la cual ha sido reconocida recientemente. Los productores utilizan un protocolo de cosecha basado en un valor mínimo de sólidos solubles totales (SST). A su vez, el cumplimiento de la IG exige que el contenido de materia seca (MS) en el momento de cosecha sea de al menos 16,5%. El objetivo del trabajo fue evaluar el contenido de MS a cosecha en kiwis producidos en diferentes sitios de la cuenca productiva del SE, durante 9 años consecutivos, a modo de caracterizar la aptitud de la zona para la producción y para el cumplimiento de la IG. También se evaluó la influencia del año climático en la acumulación de MS. Para ello, desde el año 2014 y hasta el 2022, se tomaron muestras de frutos a partir de madurez fisiológica, en diferentes plantaciones ubicadas en distintos sitios del SE: Batán, Camino a las Canteras, Chapadmalal, El Boquerón, Mar del Sur, Miramar, Paraje El Dorado, Paraje Gloria de la Peregrina, Paraje San Francisco, Paraje Santa Paula, Sierra de los Padres. En cada temporada de cosecha se determinó la MS (mediante secado convectivo hasta peso constante) y el contenido de SST (°Brix, por refractometría). La madurez de cosecha varió de 6,8 a 7,8°Brix en promedio. Para MS, los resultados indican que hubo diferencias estadísticas (p˂0,0001) debidas al sitio o ubicación de las plantaciones en el SE, pero no hubo efectos del año en estudio. Chapadmalal fue el sitio asociado al mayor valor de MS (20,0%±0,57); el resto de los sitios alcanzó un promedio general de 17,31%±1,07, con un valor mínimo de 16,7%±0,58 y un valor máximo de 18,11%±1,57. Los valores de MS, en todos los casos, superaron el mínimo establecido para el cumplimiento de la IG, asociado a una calidad organoléptica adecuada para el fruto de kiwi en madurez de consumo, lo cual confirma la condición agroclimática favorable del SE para la producción del cultivar Hayward. Los resultados también muestran que hay sitios de la cuenca, asociados con la cercanía al mar, que podrían favorecer en mayor medida la acumulación de MS en el fruto, vinculado a una mayor calidad organoléptica y sabor.

Palabras clave: calidad, agregado de valor, identificación geográfica, diferenciación

Financiado por el proyecto INTA 2019-PE-E7-I517-001