**Influencia del portainjerto en la calidad y comportamiento poscosecha de tomate del cinturón hortícola platense bajo sistema de hidroponía**

Darré M (1), Zeballos F (2), Concellón A (1), Valerga L (3)

(1) CIDCA (CIC-CONICET-UNLP). 47 y 116. La Plata, Bs. As., Argentina

(2) Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP. 60 y 119. La Plata, Bs. As., Argentina

(3) INTA EEA La Consulta-CONICET. Ex ruta 40 Km 96. La Consulta, Mendoza, Argentina.

Direcciones de e-mails:

Darré: magalidarre@gmail.com

Zeballos: z-franco@hotmail.com

Concellón: analia.concellon@gmail.com

Valerga: valerga.lucia@inta.gob.ar

**RESUMEN**

Se recomienda el consumo de hortalizas frescas como factor clave de una dieta saludable, siendo el tomate un ejemplo de ello. La calidad de los mismos es influenciada en gran medida por las condiciones de cultivo (precosecha). Actualmente se emplea la injertación y cultivo en hidroponía para mejorar aspectos productivos y agronómicos. Varios trabajos evalúan estos aspectos, pero unos pocos se centran en la influencia sobre los parámetros de calidad poscosecha del fruto. Nuestro objetivo fue evaluar la influencia de 6 portainjertos sobre la calidad y comportamiento poscosecha de frutos de tomate cultivados en hidroponía en el cinturón hortícola platense. Se cosecharon tomates en estado rojo *cv*. Elpida (Enza Zaden) provenientes de 6 combinaciones Elpida-portainjerto (EP) y de la planta testigo (sin injertar). Los portainjertos interespecíficos de tomate que se estudiaron son variedades comerciales de las semilleras BASF (EP1-Enholder, EP2-Enpower, EP3-Encatcher), Seminis (EP4-Idealfort), De Ruiter Seeds (EP5-Vitalfort), y Rijk Zwaan (EP6-Emperador). Una vez en el laboratorio, los frutos se sanitizaron, dejaron secar, se acondicionaron de a 10 unidades (por triplicado) en cajas de cartón perforadas y almacenaron hasta 26 días a 15 °C. Se evaluó el color (*L\** y *a\**, colorímetro), acidez (% ácido cítrico, titulación acido-base), solidos solubles totales (SS, refractómetro), pH, pérdida de peso (PP, % respecto del peso inicial) y susceptibilidad al ataque por hongos y severidad (aspecto visual). Los frutos presentaron un color rojizo al momento de cosecha que se intensificó luego del almacenamiento mostrando el avance de la maduración. Aquellos provenientes de plantas testigo presentaron el color menos intenso al momento de cosecha y fueron los que más se oscurecieron posteriormente, menor valor de *L*\* y mayor *a\**, seguidos por los de la combinación EP5-Vitalfort y EP6-Emperador. Los valores de SS y pH de todos los frutos fueron cercanos a un valor de 4 al momento de cosecha y prácticamente no se vieron afectados por el almacenamiento, lo cual se encuentra dentro del rango estipulado para un aroma y sabor óptimo en tomate. La acidez de los frutos al momento de cosecha fue ⁓1% y al final del almacenamiento de ⁓0,4%. Dicha disminución de acidez fue de 68% para los frutos de plantas testigo, y 70-73% para EP2-4-Idealfort y EP5-Vitalfort, respectivamente, lo cual podría relacionarse con una mayor velocidad de madurez para estos frutos, observado también en su cambio de color. La PP alcanzó valores relativamente bajos, siendo los frutos de EP5-Vitalfort los que obtuvieron los valores más bajos (3%) y los de EP6-Emperador los más altos (4,4%). Respecto a la susceptibilidad del ataque por hongos, los tomates provenientes de la combinación EP4-Idealfort fueron los más susceptibles, 23% de los frutos fueron atacados con un 70% de severidad (superficie afectada). Mientras que, los de EP5-Vitalfort y EP6-Emperador fueron los más resistentes, 3-5% de frutos afectados con un 30% de severidad. En conclusión, estas diferencias nos dan indicios de que las tecnologías de precosecha además de modificar aspectos productivos de las plantas pueden afectar significativamente la calidad y vida útil de los frutos de tomate.

Palabras Clave: *Solanum lycopersicum*, tecnologías precosecha, almacenamiento.