

Produce Facts

Mangosteen

Recomendaciones para Mantener la Calidad Postcosecha

Adel A. Kader

Department of Plant Sciences, University of California, Davis, CA 95616

Traducido por María E. Monzón

Department of Plant Sciences, University of California, Davis, CA 95616

Índices de Madurez	El cambio en el color de la piel a rojizo-morado es el principal índice de madurez del mangosteen. El fruto tiene un cáliz rígido y se cosecha con el pedúnculo. La pulpa se separa de la cáscara cuando el fruto está maduro.
Índices de Calidad	<ul style="list-style-type: none"> Tamaño del fruto, forma, color y ausencia de defectos (partiduras en la piel y manchas, quemaduras por látex, daños causados por insectos). El pericarpo es incomedible y duro, mientras la pulpa es comestible, blanca, suave, jugosa y esta compuesta de 5 a 8 segmentos (parecido a los cítricos). El contenido de sólidos solubles varía de 17 a 20% y la acidez titulable varía de 0.7 a 0.8% (pH = 4.5 a 5.0).
Temperatura Óptima	<ul style="list-style-type: none"> $13 \pm 1^\circ\text{C}$ ($56 \pm 2^\circ\text{F}$), el tiempo potencial de almacenamiento es de 2 - 4 semanas, dependiendo del cultivar y del estado de madurez.
Humedad Relativa Óptima	<ul style="list-style-type: none"> 90 – 95%
Tasas de Respiración	<p>6 – 10 mL CO₂ / kg·hr a 20°C (68°F); el patrón de respiración es climactérico.</p> <p>Para calcular el calor producido multiplique los mL CO₂ / kg·hr por 440 para obtener Btu/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.</p>
Tasa de Producción de Etileno	3 – 30 µL C ₂ H ₄ / kg·hr a 20°C (68°F)
Respuesta a Etileno	Dejar los frutos expuestos a 100 ppm de etileno por 24 horas a 20°C (68°F) acelera la madurez de consumo del fruto (el color cambia a morado oscuro y la pulpa se suaviza).
Respuesta a Atmósferas Controladas (AC)	La limitada información publicada indica que una AC de 5% O ₂ + 5 a 10% CO ₂ es útil para almacenar los frutos hasta 4 semanas.

**Desórdenes
Fisiológicos**

Daño por frío (*Chilling injury*). Los síntomas incluyen un oscurecimiento y endurecimiento de la piel, también puede incrementarse la susceptibilidad a pudriciones cuando los frutos se transfieren a temperaturas más altas después de haber sido almacenadas a menos de 10°C (50°F) por más de 15 días o a 5°C (41°F) por más de 5 días.

Pulpa translúcida (*Translucent Flesh*). Los síntomas son internos e incluyen cambios en la pulpa de color blanca a translúcida y cambios en textura de blanda a firme y crujiente. Este desorden puede resultar por daños mecánicos, deficiencia nutricional, y/o un exceso de contenido de agua en la pulpa.

Endurecimiento de la cáscara (*Rind Hardening*). Daños mecánicos (compresión o golpes por impacto) al fruto durante la cosecha o el manejo puede resultar en el endurecimiento de la cáscara, el cual puede combinarse con el endurecimiento y la translucidez de la pulpa (en uno o más segmentos).

Enfermedades

Las pudriciones pueden ser causadas por *Botryodiplidia theobromae*, *Diplodia* spp., *Pestalotia flagisetula*, *Phomopsis* spp., o *Rhizopus* spp.