

Produce Facts

Zapotes: Chicozapote (*Sapodilla*) & Mamey Zapote

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	<p>Cambio en el color de la piel de pardo claro con tonalidad verde a pardo claro y luego a pardo oscuro.</p> <p>Cambio en el color de la pulpa de verde a pardo-rosa y luego a pardo-rojizo en el Mamey Zapote (puede verse a través de un pequeño rasguño en la superficie).</p>
Índices de Calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Apariencia: tamaño, forma, color, ausencia de defectos y ausencia de pudriciones. • Firmeza (los zapotes se prefieren firmes cuando alcanzan la madurez de consumo) • El sabor está relacionado con el contenido de sólidos solubles (13–26%) y la acidez (0.2-0.3%)
Temperatura Óptima	14°C ± 1°C (58°F ± 2°F); el tiempo potencial de almacenamiento es de 2-4 semanas (dependiendo del cultivar y el grado de madurez).
Humedad Relativa Óptima	90-95%; empaquetar en bolsas plásticas perforadas reduce la pérdida de agua en humedades relativas más bajas.
Respiración	<p>El patrón de respiración es climatérico; el punto climatérico máximo fluctúa = 25-35 mL CO₂/kg·hr a 20°C (68°F).</p> <p>Para calcular el calor producido multiplique mL CO₂/kg·hr por 440 para obtener Btu/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.</p>
Producción de Etileno	El punto climatérico máximo a 20°C (68°F) fluctúa = 2-4 µL/kg·hr
Respuesta a Etileno	El proceso de maduración se acelera cuando los Chicozapotes (<i>Sapodillas</i>) y Mamey Zapotes maduros son expuestos a 100 ppm de etileno por 24 horas a 20°C (68°F). Retirar el etileno durante el almacenamiento retrasa el deterioro de los frutos.
Respuesta a Atmósfera Controlada (AC)	Almacenar en atmósferas enriquecidas con 5-10% CO ₂ retrasa la madurez de consumo. Concentraciones más altas de CO ₂ pueden dañar la apariencia y el sabor de los zapotes.

**Desórdenes
Fisiológicos**

Daño por frío. Almacenar los frutos a temperaturas inferiores a 5°C (41°F) por más de 10 días causa daño por frío y se expresa por manchas pardo oscuras en la piel, incapacidad de los frutos para madurar, cambios en el sabor (producción de malos sabores), y aumenta la incidencia de pudriciones después de ser transferidos a altas temperaturas.

Enfermedades

Antracnosis (Anthracnose). La antracnosis causada por *Colletotrichum gloeosporioides* puede ser un problema serio en áreas de producción con alta humedad. Un control efectivo durante la precosecha reduce el desarrollo de la enfermedad en la poscosecha.