

Produce Facts

Tamarillo

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 Pomology, University of California, Davis, CA 95616

Índices de Madurez	Los tamarillos alcanzan su madurez de cosecha (comercial) a las 21-24 semanas después de floración, dependiendo del cultivar y del área de producción. El principal índice de madurez es la retención de color completamente rojo o amarillo (eso es característico del cultivar). Un mínimo contenido de sólidos solubles de 10% también puede utilizarse.
Índices de Calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Los tamarillos se deben cosechar lo más cercano posible a su madurez de consumo para asegurar buen sabor al consumidor. • El promedio de contenido de azúcares (sacarosa + glucosa + fructosa) es 6% y de ácidos (principalmente ácido cítrico) es 1.8% (peso fresco) en un tamarillo con madurez de consumo, lo cual explica su sabor ácido. • Tamaño, forma y con color uniforme, ausencia de defectos y de pudriciones.
Temperatura Óptima	3–4°C (37–39°F) Tiempo potencial de almacenamiento = 6-10 semanas.
Humedad Relativa Óptima	90—95%
Respiración	10-12 mL CO ₂ /kg·hr a 20°C (68°F); patrón de respiración es no-climatérico. Para calcular el calor producido multiplique mL CO ₂ /kg·hr por 440 para obtener Btu/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.
Producción de Etileno	Menos de 0.1 µL/kg·hr a 20°C (68°F).
Respuesta a Etileno	Los tratamientos con etileno aceleran la senescencia y estimula la respiración, pero no mejora la calidad de consumo de los tamarillos.
Respuestas a Atmósfera Controlada (AC)	No existe información publicada.

**Desórdenes
Fisiológicos**

Daño por frío. Los síntomas incluyen decoloraciones de color pardo, daño en la superficie por picado o depresiones (*pitting*), incremento en la susceptibilidad a pudriciones. La temperatura mínima más segura es 3-4°C (37-39°F), dependiendo del cultivar y el tiempo de almacenamiento.

Enfermedades

- **Pudrición amarga (*Bitter rot*).** Es causado por *Glomerella cingulata* (Stonem.) y es la principal enfermedad de los tamarillos durante la poscosecha.
- Un programa efectivo de manejo integrado de plagas puede reducir los problemas de pudrición durante la poscosecha.
- Un tratamiento térmico con agua caliente a 50°C (122°F) por 8 minutos puede controlar efectivamente infecciones latentes de *Colletotrichum* spp.