



**AVANZANDO
HACIA LA
SOSTENIBILIDAD**
Ciencia para “una sola salud”

AAF
ASOCIACIÓN ARGENTINA
DE FITOPATÓLOGOS

— LIBRO DE RESÚMENES —

6° CAF

CONGRESO ARGENTINO DE FITOPATOLOGÍA

18, 19 Y 20 DE SEPTIEMBRE 2024
CIPOLLETTI - PATAGONIA - ARGENTINA

D1.004

EFFECTO DE UN BIOFILM A BASE DE FOSFOLÍPIDOS Y POLISACÁRIDOS EN LA ESCALDADURA SUPERFICIAL DE MANZANAS GRANNY SMITH

Colavita, G.^{1,2}, Vita, L.^{1,2}, Spera N.^{1,2} y Blackhall V.^{1,2}

1 IBAC - CITAAC CONICET, 2 FaCA, UNCO. vitalau@gmail.com

La fisiopatía poscosecha escaldadura superficial (ES) se manifiesta como manchas marrones en la piel de la fruta, afectando su valor comercial. Es un proceso oxidativo, por lo cual el intercambio gaseoso y la temperatura condicionan la aparición de los síntomas. El objetivo del trabajo fue investigar la aplicación pre y poscosecha de un biofilm (5% celulosa, 7,5% ácido esteárico y 1% calcio - Parka[®]; Cultiva) en el desarrollo de ES y la calidad de manzanas Granny Smith durante la conservación refrigerada. En una parcela comercial del Alto Valle de Río Negro se realizaron los siguientes tratamientos: T0: control, T1: dos aplicaciones de Parka[®] 0,5 % durante el desarrollo de los frutos (5 plantas) y T2: a cosecha comercial inmersión de frutos por 5' en Parka[®] 1%. 100 frutos por tratamiento fueron almacenados a 0±1°C y HR 95% para la evaluación de ES, madurez y vida en estante a 20°C (VE). Los datos fueron analizados por ANOVA-prueba de Tukey (p <0,05). Luego de 100 días + 7 días de VE, T0 y T1 registraron 45% de ES, mientras que T2 25%. A 200 días, T2 presentó un 20% más de frutos sin ES respecto a T0 y T1. La firmeza de pulpa a 100 días fue 6% mayor en T2 respecto a T0, lo cual se mantuvo durante 14 días de VE. A los 200 días nuevamente los frutos de T2 presentaron una firmeza 8% superior respecto a T0. No se detectaron diferencias significativas en otros parámetros de madurez entre tratamientos. Los resultados obtenidos impulsan nuevos estudios sobre la aplicación poscosecha de biofilms para mejorar la calidad de los frutos de manzana durante la conservación refrigerada.