

## MEJORA DE LA VIDA DE ANAQUEL DEL DURAZNO CON APLICACIONES DE CALCIO, FUNGICIDA Y MANEJO DE LA TEMPERATURA

**1. INNOVACIÓN TECNOLÓGICA.** Se desarrolló el manejo tecnológico del durazno para mejorar su vida de anaquel, que consiste en aplicaciones de calcio y fungicida alrededor de 45 días antes de cosecha, un tratamiento de acondicionamiento a temperatura ambiente por 24 horas inmediatamente después de cosechar y el almacén a bajas temperaturas (2° C a 4° C).

**2. PROBLEMA A RESOLVER.** Un factor que preocupa a los productores, compradores, procesadores y consumidores de durazno es la calidad y cantidad de fruta que se pierde desde la cosecha hasta el consumo. Para reducir estas pérdidas se requiere de técnicas adecuadas para controlar los procesos de deterioro. La conservación de productos en anaquel representa un reto muy importante. Existe información sobre la pérdida de peso en el fruto, en el periodo de postcosecha, las que oscilan entre un 5% – 25%; para el durazno de Zacatecas se ha estimado que con el manejo que proporciona el productor en diez días puede tener pérdidas de hasta 200 kilogramos de fruto por tonelada. Estas pérdidas son atribuibles a causas que en ciertos casos pueden controlarse, entre las que se pueden mencionar el manejo inadecuado de la cosecha, los desórdenes fisiológicos y patológicos, y los factores ambientales.

**3. RESULTADOS ESPERADOS.** El manejo tecnológico propuesto permite reducir la pérdida de peso del fruto en la vida de anaquel hasta en un 75%, la pérdida de firmeza hasta en un 50% y sin modificar la cantidad de azúcar en el fruto. Las evaluaciones se llevaron a cabo en el durazno criollo de Zacatecas, se pudiera esperar una respuesta diferenciada en las diferentes variedades. El durazno amarillo hueso pegado y firme tiene mejores características en su vida de anaquel que el fruto de hueso suelto o tipo melocotón, por lo que será necesario evaluar otras variedades para estimar las mejoras de la vida de anaquel.

**4. RECOMENDACIÓN PARA SU USO.** Para aplicar la tecnología de manejo del durazno para la vida de anaquel requiere únicamente de una aspersora, con la que generalmente ya cuenta el productor. Se

recomienda aplicar cloruro de calcio y el fungicida carbendazim a fines de junio, para el criollo de Zacatecas, junto con un adherente. Inmediatamente después de la cosecha, se debe trasladar el fruto a una bodega para un periodo de acondicionamiento de 24 horas a temperatura ambiente, finalmente el fruto se conserva en refrigeración (de 2°C a 4°C) y alta humedad relativa (90% - 100%). Es importante mencionar que se deberán cuidar el no utilizar prácticas que promueven frutos con baja firmeza o exceso de humedad, como altos niveles de fertilización nitrogenada o riego antes de la cosecha, además de los cuidados de no golpeo del fruto en la cosecha.

**5. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** Esta tecnología se recomienda para zonas productoras de durazno criollo en el estado de Zacatecas, en los DDR's de Zacatecas, Jerez, Fresnillo y Río Grande.

**6. USUARIOS Y MERCADO POTENCIAL.** Los usuarios de la tecnología son productores de durazno organizados que puedan tener acceso a infraestructura de manejo del durazno en postcosecha como seleccionadoras y cuarto frío, aunque se espera que la práctica de refrigeración la lleve a cabo el comercializador.

**7. COSTO ESTIMADO.** El costo por hectárea para aplicar los tratamientos descritos es de alrededor de \$ 850 pesos. Como se anotó anteriormente, es importante la organización de productores para poder gestionar apoyos en infraestructura de postcosecha.

**8. IMPACTO POTENCIAL.** Esta técnica permite prolongar la vida de anaquel del durazno hasta por un mes, reduciendo la pérdida de peso del fruto en almacén de manera sustancial, hasta un 75%.

Mayor información:  
Agustín F. Rumayor Rodríguez<sup>(†)</sup>  
Campo Experimental Zacatecas

**MEJORA DE LA VIDA DE ANAQUEL DEL DURAZNO CON APLICACIONES DE CALCIO, FUNGICIDA Y MANEJO DE LA TEMPERATURA**



**Reducción en la pérdida de peso del durazno en postcosecha (Kg/Ton)**

