

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



**EFFECTO DE LA APLICACIÓN DE ÁCIDO ABCSÍCO SOBRE EL  
CRECIMIENTO Y PARÁMETROS DE CALIDAD EN FRUTOS DE CEREZO  
(*Prunus avium*)**

**MARÍA FERNANDA LASTRA CASTILLO**

PROYECTO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL  
PRESENTADO A LA FACULTAD DE INGENIERÍA  
AGRÍCOLA DE LA UNIVERSIDAD DE  
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO DE  
INGENIERA EN ALIMENTOS

**CHILLÁN – CHILE  
2017**

**EFFECTO DE LA APLICACIÓN DE ÁCIDO ABCSÍCO SOBRE EL  
CRECIMIENTO Y PARÁMETROS DE CALIDAD EN FRUTOS DE CEREZO  
(*Prunus avium*)**

ABSCISIC ACID EFFECT ON GROWTH AND QUALITY PARAMETERS OF  
CHERRY FRUIT (*Prunus avium*)

**Palabras Claves:** Cereza Bing, Ácido Abscísico (ABA), Parámetros de  
Calidad, Partidura.

**RESUMEN**

La partidura es una limitante de calidad en la fruta, que causa pérdidas económicas en la producción mundial. La deposición de cera cuticular, permeabilidad y extensibilidad de la membrana son algunos factores implicados en la tolerancia de ésta. El Ácido Abscísico (ABA) es una fitohormona que promueve el desarrollo y maduración de frutos climatéricos y no climatéricos, relacionando los cambios endógenos de ABA con firmeza, color, sólidos solubles, acidez e inducción de genes involucrados en la biosíntesis de cera cuticular. Durante la temporada de crecimiento del año 2016 se evaluó el efecto de la aplicación de Ácido Abscísico (ABA) (0,1 mM), durante distintas etapas del desarrollo del fruto, sobre parámetros de calidad y tolerancia a la partidura en frutos de cerezo (cv. Bing). Los resultados indicaron que, la aplicación en la etapa I altera ligeramente la dinámica de crecimiento del fruto, sin aumentar su tamaño. Por otra parte la aplicación conjunta en las etapas I, II y III, disminuyó el diámetro del fruto. Los tratamientos aplicados en etapas I, II y III y tratamiento en etapa III, alteraron

algunos parámetros de calidad, disminuyendo el contenido de sólidos solubles, fuerza de ruptura de la cutícula y dureza de la fruta. En general el tratamiento aplicado en etapa I presenta menos diferencias significativas frente al control Bing.

Finalmente los tres tratamientos incrementaron parámetros de color, turgencia del fruto y aumentaron significativamente la tolerancia a la partidura ( $P < 0,05$ ).

