

Determinación de un parámetro de madurez en Uva de mesa, variedad Inigrapé-one con destino a mercados distantes.

**Jocelyn Valenzuela**

Profesor Guía:

Ing. Agr. Ph.D., Sr. Bruno Defilippi  
Dr. Carolina Uquillas

Colaborador:

Eduardo Torres, Ing. Agr.  
Daniela Olivares, Ing. Biotec.

## Hipótesis:

- Dada la alta acidez que presenta la variedad de uva de mesa Iniagrape-one, se cosechará con una alta relación de sólidos solubles y baja en acidez titulable para lograr un sabor adecuado a los requerimientos de los distintos mercados de destino.

# Objetivos

## ❖ *Objetivo general*

- Determinar parámetro de cosecha en relación a sólidos solubles y acidez titulable en Uva de mesa, variedad Inigrapé- one que cumpla con los atributos de calidad exigido por consumidores de mercados distantes.

## ❖ *Objetivos específicos*

- Establecer la evolución de sólidos solubles y acidez titulable desde comienzo de madurez hasta cosecha.
- Determinar el efecto de distintos momentos de cosecha sobre la calidad y condición de uva y raquis para periodos de almacenamiento.
- Determinar características organolépticas en uva de mesa, variedad Inigrapé-one mediante un panel sensorial.

# Materiales y métodos

## ❖ Materiales

### ➤ Ubicación del ensayo

Se utilizarán 2 huertos, uno ubicados en Calle Larga (V Región) y otro ubicado en El Tambo (VI Región). Los análisis se realizarán en el Laboratorio de Postcosecha, Centro Regional de Investigaciones (CRI) La Platina.

## ❖ Etapas metodológicas

- Se evaluarán 4 cosechas diferenciadas principalmente por contenido de sólidos solubles y acidez titulable. Se considerará como primera cosecha cuando la variedad logre una relación sólidos solubles/acidez mayor a 20.



## ❖ Diseño Experimental

- Se realizará un diseño Completamente al azar. La unidad experimental es una caja de uva con 5 racimos y 3 repeticiones.
- El diseño de los tratamientos es de estructura factorial (4 x 3), corresponden distintas fechas de cosecha y periodos de almacenamiento, respectivamente.

# Ensayo preliminar relación sólidos solubles acidez, en distintas épocas de cosecha, variedad Inigrapé-one Los Andes, Temporada 2013



Unidad experimental: Racimo

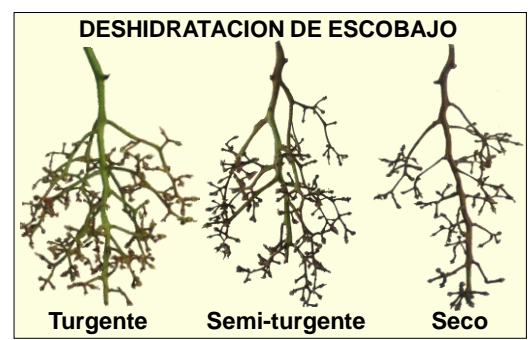
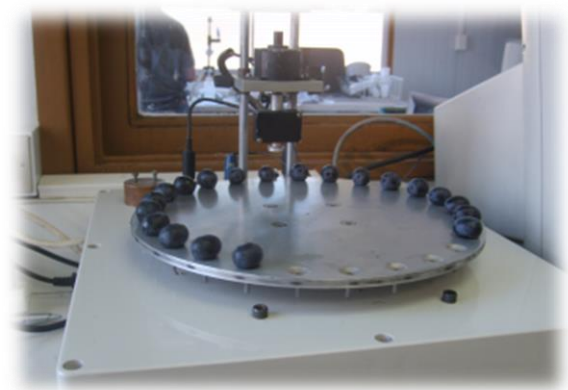
Total de racimos muestreados por punto: 16

Evaluaciones de Cosecha:  
8 racimos (8 repeticiones)

Evaluaciones de Postcosecha:  
4 racimos (4 repeticiones) 60d 0°C  
4 racimos (4 repeticiones) 60d +2

Cosechas	Postcosecha	
21 febrero 2013 (1)	60 días a 0°C	60 días a 0°C + 2 días a 20°C
28 febrero 2013 (2)	60 días a 0°C	60 días a 0°C + 2 días a 20°C
07 Marzo 2013 (3)	60 días a 0°C	60 días a 0°C + 2 días a 20°C
14 Marzo 2013 (4)	60 días a 0°C	60 días a 0°C + 2 días a 20°C
25 Marzo 2013 (5)	60 días a 0°C	60 días a 0°C + 2 días a 20°C

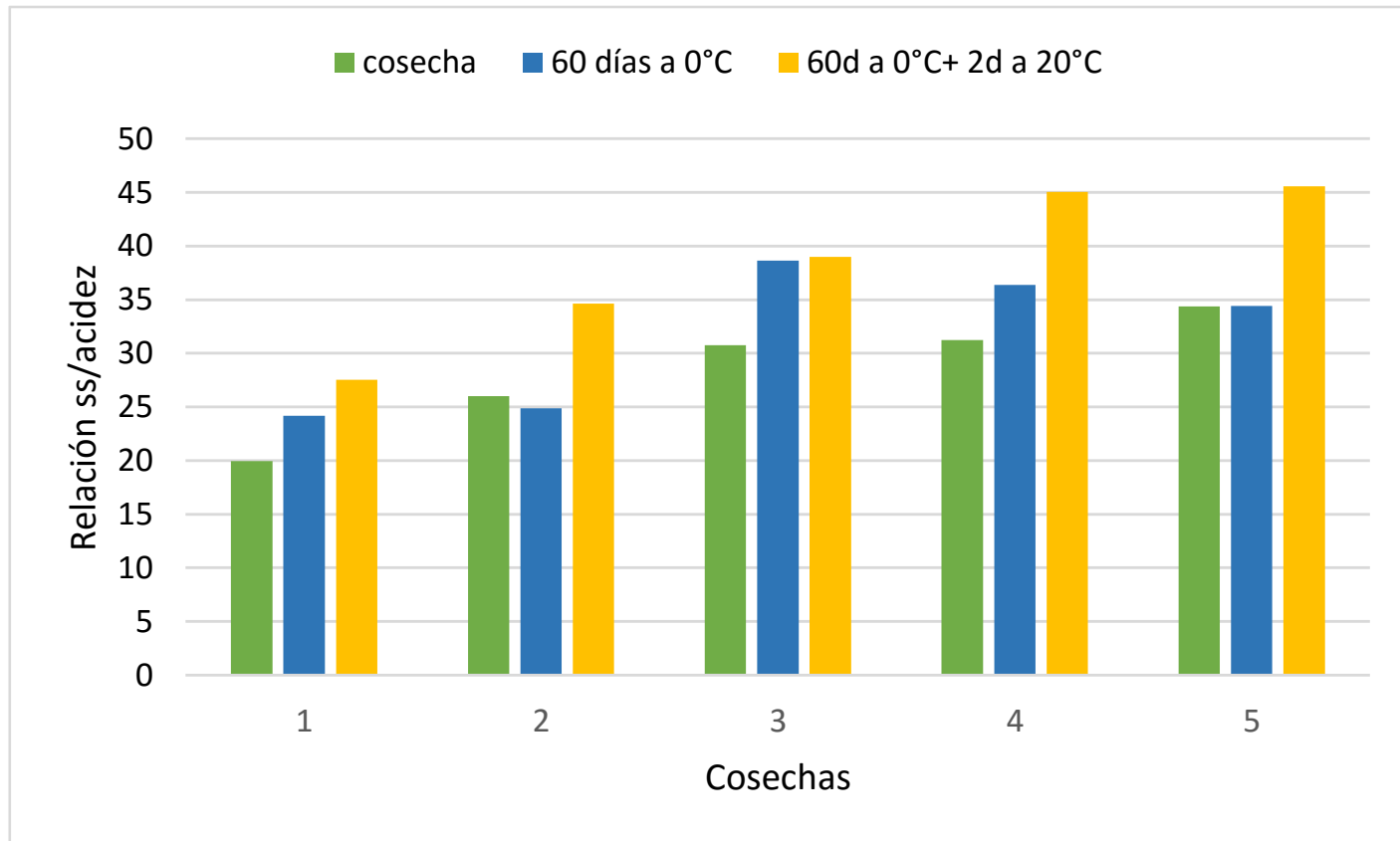
Bruno Defilippi, Carolina Uquillas, Eduardo Torres, Paula Robledo, Cecilia Becerra





	Promedio de SS			
	Cosechas	cosecha	60 días a 0°C	60d a 0°C+ 2d a 20°C
21-feb	1	18,71	19,72	19,74
28-feb	2	20,45	20,51	21,27
07-mar	3	20,83	21,47	22,19
14-mar	4	22,67	22,71	22,89
25-mar	5	22,79	22,86	22,95

Cosechas	Promedio de ACIDEZ		
	cosecha	60DSSF	60DSSF+SL
1	0,9	0,8	0,7
2	0,8	0,8	0,6
3	0,7	0,6	0,6
4	0,7	0,6	0,5
5	0,7	0,7	0,5



# Firmeza

