

Recomendaciones generales de manejo poscosecha

La palta no es un fruto muy perecedero. En Argentina, se la debe cosechar con el estado de madurez adecuada a los parámetros mínimos de materia seca establecidos por la Res. SENASA N° 38/2011 (varia de acuerdo a la variedad. Ver tabla*).

Una vez cosechada inicia su ablandamiento (madurez para su consumo). Es un fruto climatérico con una alta tasa de respiración aeróbica, que produce CO₂, etileno y calor.

La temperatura ideal de almacenamiento se encuentra entre 5°C y 8°C con una HR entre el 90 y 95 %. Después de 2 semanas de almacenamiento a 20°C la fruta madura en 3 días. Una vez cosechados los frutos, sin período de almacenamiento, expuestos a 10°C, se ablandan en 10 días. Frutos con 100 ppm de etileno durante 48 hs. a 20°C maduran en 4 días. En la madurez hay ablandamiento de la pulpa y cambio de color de la piel. El daño por frío (temperatura por debajo de 6°C durante varios días.) se verifica en el ennegrecimiento de la pulpa y de sus haces vasculares. La variedad Hass es la más tolerante. Las paltas maduras son menos sensibles al daño por frío que las inmaduras. El fruto genera etileno, por lo que se recomienda ventilar frecuentemente al día la cámara frigorífica.

La variedad Hass al estado verde-maduro (con un mínimo 23% de materia seca) en Atmósfera Controlada puede conservarse a 5-7°C con 2% O₂ y 3-5% CO₂ por 9 semanas. En AC.El 1-MCP a dosis de 200 ppm por 12 hs. mantiene la calidad y alarga la vida de las paltas almacenadas a temperatura de ambiente o refrigeradas. Su aplicación en frutos recién cosechados fue más efectiva, independientemente del grado de madurez.

| Resolución SENASA N° 38/2011* | |
|---|------------|
| Porcentaje mínimo de materia seca en paltas | |
| Variedad | Porcentaje |
| Lula | 19 % |
| Tonnage | 19 % |
| Collinson | 19 % |
| Pinkerton | 19 % |
| Bacon | 19 % |
| No definidas | 19 % |
| Torres | 21 % |
| Hass | 23 % |

Aspectos nutricionales

| Nutrientes | Aportes de nutrientes contenido en 100 gramos de Palta * | Requerimientos diarios de un hombre / mujer entre 29 y 39 años |
|-------------------|--|--|
| Agua (g) | 73.23 | |
| Lípidos (g) | 14.66 | |
| Carbohidratos (g) | 8.53 | |
| Fibra (g) | 6.7 | |
| Energía (Kcal) | 160 | 3.000/2300 |
| Proteína (g) | 2 | 54/41 |
| Calcio (mg) | 12 | 1.000 |
| Hierro (mg) | 0.55 | 10/18 |
| Magnesio (mg) | 29 | 350/330 |
| Fósforo (mg) | 52 | 700 |
| Tiamina (mg) | 0.067 | 1.2/0.9 |
| Potasio (mg) | 485 | 3.500 |
| Niacina (mg) | 1.738 | 20/15 |
| Vitamina B6 (mg) | 0.257 | 1.8/1.6 |
| Folato (µg) | 81 | 400 |
| Vitamina C (mg) | 10 | 60 |
| Vitamina A UI | 146 | 3.333/2.666 |

* Fuente: USDA National Nutrient Database

Características de los envases más usados

| Tipo de envase | Ancho cm | Alto cm | Largo cm | Peso kg | Retorno | Material |
|----------------|----------|---------|----------|---------|---------|----------|
| Bandeja | 30 | 15 | 50 | 10 | No | Cartón |
| Bandeja | 30 | 10 | 40 | 4 | No | Cartón |
| Cajón | 25 | 18 | 45 | 10 | No | Madera |
| Cajón | 25 | 16 | 44 | 16 | No | Madera |
| Bandeja | 30 | 15 | 50 | 10 | No | Plástico |

Gerencia de Calidad y Tecnología
Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales,
Buenos Aires, Argentina
Te: 54 11 4480-5500 int. 5741
www.mercadocentral.gob.ar
boletinfrutihorticola-cmcb@mercadocentral.gob.ar



Corporación del
Mercado Central
de Buenos Aires

PALTA

(Persea americana.)(L)



Gerencia de Calidad
y Tecnología

Importancia del cultivo en Argentina

En Argentina se cultivan 1.290 ha. de palta con una producción aproximadamente de 10.320 Tn. y un rendimiento promedio de 8 Tn / ha.

La principal área productora argentina se desarrolla en el Noroeste Argentino (N.O.A), ocupando las provincias de Tucumán, Salta y Jujuy. En la provincia de Tucumán hay en producción 800 ha., Salta 260 ha y en Jujuy 195 ha..

La provincia de Misiones con plantaciones de paltas más recientes se cultivan actualmente unas 35/40 ha. (Ing. Agr. E. Sánchez-INTA. Año 2016)

La provincia de Corrientes aporta una pequeña producción de paltas de tipos varietales no definidos.

Durante el año 2016 la oferta de palta en fresco que se comercializó en el Mercado Central de Buenos Aires fue de 5.688 Tn. con una participación porcentual con respecto al total de frutas ingresadas del 1,2 %.

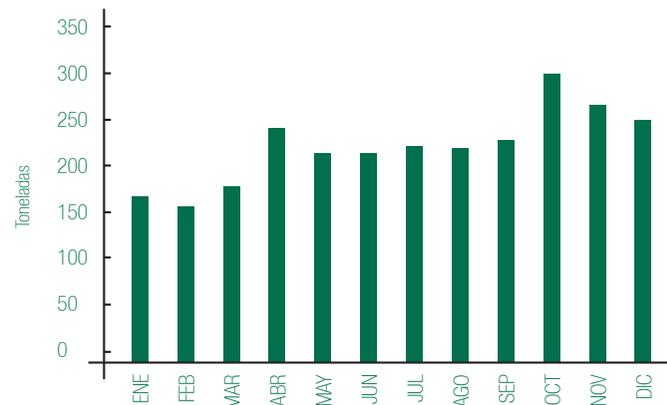
Evolución histórica anual de la oferta de Palta al MCBA (1999-2016)



Participación relativa de Palta en el Mercado Central de Buenos Aires por zonas de producción. Año 2016.



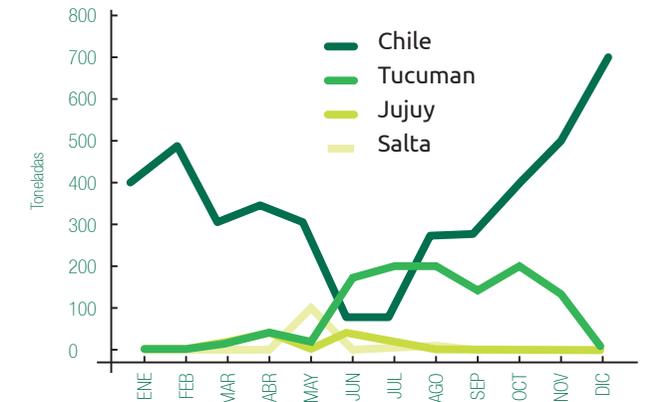
Ingreso promedio mensual de Palta en el Mercado Central de Buenos Aires (2001-2016)



Participación relativa del ingreso de Palta al MCBA, por variedad. Año 2016.



Oferta mensual de Palta al MCBA por zonas productoras. Año 2016.



Reglamentación de calidad e inocuidad.

SENASA: (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria). Res. ex-SAG N° 554/1983 (Reglamenta las Condiciones de Generales de Presentación y Tipificación de Frutas Frescas).

Res. SENASA N° 934/2010 y actualizaciones. Requisitos que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios para consumo interno en lo que respecta al límite máximo de residuos de plaguicidas.

Res. SENASA N° 38/2011. Porcentaje mínimo de materia seca en frutos de palta.

Clasificación por Calidad (Tabla de tolerancia de defectos)

| Características | Grado Superior | Grado Elegido | Grado Común | Grado Económico |
|---|----------------|----------------|----------------|-----------------|
| Mal formadas y/o difieran del tamaño uniforme | 10 % | 15 % | 30 % | 50 % |
| Lesiones, heridas cicatrizadas, enfermedades | 5 % | 5 % | 10 % | 20 % |
| El total o cualquiera de los defectos permitidos no debe afectar la conservación de la fruta | | | | |
| Total de defectos | Menos del 10 % | Menos del 15 % | Menos del 30 % | Menos del 50 % |