## INFORMATIVO CLIMÁTICO

TEMPORADA 2020/21 - LABORATORIO DE ECOFISIOLOGÍA FRUTAL.





Las lluvias estivales tardías, que ya están comenzando a caer, pueden causar partiduras en las manzanas que están por cosecharse. Ésta se daría por el ingreso de agua a través de las raíces y no por contacto directo de la fruta con el agua de lluvia, como en las cerezas. Por ello, es necesario mantener el suelo con suficiente humedad, evitando estrés hídrico de las plantas, con el objetivo de reducir el gradiente osmótico suelo - fruta - atmósfera.

Este asunto es especialmente severo en Fuji, dado el gran tamaño de su fruta y alto contenido de azúcares.

En casos de lluvias de gran intensidad y volumen, se podría aplicar Calcio al suelo (Cloruro) vía riego por goteo/aspersión, con el objetivo de reducir el potencial hídrico, a fin de que el agua entre más lentamente a la planta.

En manzanas Cripps Pink / Rosy Glow se debe estar especialmente atentos al pronóstico de precipitaciones, pues se acostumbra dejar de regarlas unos días antes de cosecha, a fin de aminorar el daño por impacto.

En ensayos realizados por el Centro de Pomáceas se estudió la cinética de partidura de manzanas y cerezas inmersas en agua (Fotos 1 y 2).

En manzanas Fuji, la incidencia fue menor al 4% (Figura 1), incluso 24 h después de inmersión (dato no mostrado). En cambio, en cerezas Bing se sobrepasó el 80% de frutos partidos a las 5 horas (Figura 2).

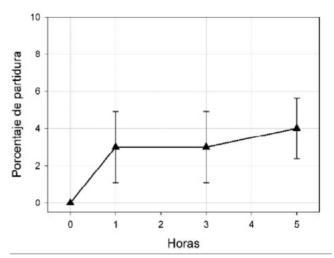
En el caso de la partidura de cerezas, ésta se debe principalmente al agua de lluvia que entra en contacto directamente con la fruta.

En el caso de las cerezas, éstas comenzarían a partirse cuando el nivel de sólidos solubles supera los 16 °Brix, por lo que su control debe tener presente este parámetro. Así, a medida que avanza su madurez, la cinética de partidura puede ser de extrema rapidez, alcanzándose el 50% de daño en menos de 4 horas.

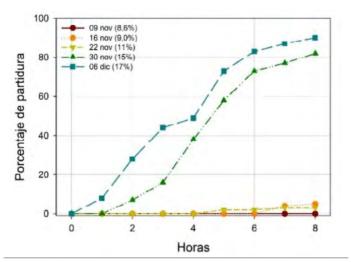
El control del cracking en cerezas se logra con el uso de cultivares tolerantes y de cosecha tardía (Regina), cobertores plásticos, secado del follaje y la aplicación de productos químicos (CaCl2, lípidos...).



Foto 1. Partidura de manzanas Fuji luego de una lluvia durante el periodo de cosecha y ensayo realizado con fruta sana sumergida por al menos 5 horas, resultando muy baja la partidura de ésta.



**Figura 1.** Cinética de partidura de manzanas Fuji sumergidas en agua destilada. Fruta con 14 °Brix.



**Figura 2.** Partidura en cerezas Bing con diferente estado de madurez. En paréntesis el contenido de sólidos solubles.



Foto 2. Partidura en cerezas Bing y sumergidas en agua destilada, cosechadas en distintos estados de madurez para determinar su cinética de partidura.





## **POMÁCEAS**

Informativo Climático editado por el Centro de Pomáceas de la Universidad de Talca, de aparición gratuita.

Representante Legal: Dr. Álvaro Rojas Marín, Rector

**Director:** Dr. José Antonio Yuri, Director Centro de Pomáceas

Autor: Álvaro Sepúlveda, asepulveda@utalca.cl - Editores: Álvaro Sepúlveda - Mauricio Fuentes Dirección: Avenida Lircay s/n Talca. Fono 71-2200366 | E-mail: pomaceas@utalca.cl

Sitio Web: http://pomaceas.utalca.cl



Escanea y accede a todos los informativos.