



TRABAJOS REALIZADOS DE i+D+i

ESPECIE	Chirimoyo (<i>Annona cherimola</i> Mill.)
REFERENCIA	<p>Tolerancia de la chirimoya (<i>Annona cherimola</i> Mill.) al almacenamiento en frío.</p> <p>ALI88-0443 de la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.</p>
PROBLEMÁTICA ABORDADA	La chirimoya es una fruta extraordinariamente perecedera y con un muy corto periodo postcosecha que necesita extenderse para facilitar la comercialización y consumo del producto.
OBJETIVOS	Determinación de las temperaturas límite inferiores que permiten una maduración posterior del fruto y una adecuada comercialización de la chirimoya.
PRINCIPALES RESULTADOS	<p>Temperaturas de 10°C durante 6 días permiten alcanzar comestibilidad del fruto del chirimoyo.</p> <p>La conservación a temperaturas inferiores de 8°C requiere de una pre-maduración posterior a 20°C, aunque permiten extender la vida postcosecha hasta 12 días.</p> <p>Por lo tanto, 8°C es la temperatura más baja que permiten conservación en frío de la chirimoya 'Fino de Jete' sin causar daños por frío.</p>