

INDUCCIÓN DE COLOR EN UVAS DE MESA POR EFECTO DE OLIGOMEROS DERIVADOS DE PECTINA

Marisol Ochoa-Villarreal, Irasema Vargas-Arispuro, María A. Islas-Osuna, Gustavo A. González-Aguilar and Miguel Á. Martínez-Téllez*

***Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. Carretera a La Victoria km 0.6,
Apartado Postal 1735, C.P. 83000, Hermosillo, Sonora, México.***

****norawa@ciad.mx***

El color en uvas de mesa es un atributo de calidad determinante durante la comercialización. La falta de color en variedades como Flame Seedless y Red Globe representa un problema de calidad que disminuye los volúmenes de exportación, afectando la economía de los productores. En este estudio se evaluó la aplicación de Oligomeros derivados de pectina (ODPs) sobre racimos de uva de mesa en viñedos comerciales, evaluando el efecto sobre el color, contenido de antocianinas y parámetros de calidad firmeza y sólidos solubles totales. El tratamiento con ODPs en ambos cultivares de uva de mesa mostró un aumento en el color y el contenido de antocianinas, sin determinar efectos significativos en los parámetros de calidad. El incremento del color fue del 30% en ambos cultivares con respecto al testigo. Las antocianinas totales incrementaron significativamente ($p < 0.05$) en bayas del cv Flame Seedless y Red Globe con respecto a frutos testigo en el día de cosecha. Las antocianinas peonidina y malvidina se presentaron mayoritariamente en las bayas tratadas con ODPs. Este es el primer trabajo en el que se utilizan los ODPs para mejorar la calidad en uva de mesa mediante el incremento del color de las bayas.