

CALIDAD Y POTENCIAL DE ALMACENAMIENTO DE UVA ‘RUBY SEEDLESS’ ESTABLECIDA SOBRE OCHO PORTAINJERTOS

QUALITY AND STORAGE POTENTIAL OF ‘RUBY SEEDLESS’ TABLE GRAPE ESTABLISHED ON EIGHT ROOTSTOCKS

María Del Carmen Venegas Goyzueta y Ramón Álar Martínez Peniche^{1*}

¹ Facultad de Química, División de Estudios de Postgrado, Universidad Autónoma de Querétaro. Centro Universitario, Cerro de las Campanas s/n. C. P. 76010 Querétaro, Qro. Tel: 01 (442) 192-1304 y 215-8283. Fax: 01(442) 192-1304. Correo electrónico: alvar@uaq.mx

* Autor responsable

RESUMEN

La Comarca Lagunera produce uva (*Vitis vinifera* L.) de mesa para el mercado nacional. La proliferación de ciertas plagas y enfermedades que causan problemas serios en la raíz de la planta, como son la filoxera (*Daktulosphaira vitifoliae* FITCH), los nemátodos de la raíz (*Meloidogyne* spp) y la pudrición tejana (*Phymatotrichum omnivorum*), ha obligado a los productores a introducir portainjertos resistentes. Además de tolerar factores adversos del suelo, el portainjerto puede tener una influencia en la calidad del producto. En esta investigación se estudió la calidad y la evolución en el almacenamiento de la uva de mesa cv. ‘Ruby Seedless’ establecida sobre ocho portainjertos: 333 EM, 41 B, SO 4, 5 BB, 99 R, 5 C, 110 R y Dogridge. Se evaluó el tamaño del racimo y de la baya, firmeza de la baya, color en la baya, sólidos solubles totales (SST), acidez total (%), desgrane (%), necrosis del raquis y pudrición (%). Se encontraron diferencias estadísticas en la mayoría de las variables evaluadas en función del portainjerto. El SO 4 indujo las mejores características de calidad en la uva ‘Ruby Seedless’ con racimos y bayas grandes, mayor contenido de sólidos solubles, mejor firmeza y resistencia al desgrane y baja pudrición, seguido por 99 R y 5 BB. El portainjerto que mostró los resultados menos prometedores fue 110 R con racimos pequeños, baja firmeza y altos niveles de pudrición. Durante el almacenamiento se disminuyó la firmeza, se incrementó la acidez, el porcentaje de desgrane, la necrosis del raquis y el porcentaje de pudrición.

Palabras clave: *Vitis vinifera* L., almacenamiento, firmeza, color, acidez, sólidos solubles.

SUMMARY

The “Comarca Lagunera” region produces table grape (*Vitis vinifera* L.) for the national market. Proliferation of certain pests causing serious problems in the plant root, such as phylloxera (*Daktulosphaira vitifoliae* Fitch), root knot nematode (*Meloidogyne* spp) and cotton root rot (*Phymatotrichum omnivorum*), has compelled growers to introduce resistant rootstocks. In addition to tolerate adverse factors in the soil, rootstocks could influence cluster quality. In this research the quality and evolution in storage of ‘Ruby Seedless’ table grape established on eight rootstocks: 333 EM, 41 B, SO 4, 5 BB, 99 R, 5 C, 110 R and Dogridge was studied. Variables evaluated were cluster and berry size, berry firmness, berry color, total soluble solids (%), total acidity (%), berry detach (%), rachis necroses and decay (%). Statistical differences were found among rootstocks for most of the evaluated variables. The rootstock inducing the best quality characteristics in ‘Ruby Seedless’ clusters was SO 4 with big clusters and berries, high content of soluble solids, better firmness, resistance to shatter, and low decay, followed by 99 R and 5 BB. The rootstock showing the lowest results was 110 R with small clusters, low firmness and high decay level. Storage reduced firmness and increased acidity, percentage of berry drop, rachis necroses, and decay.

Index words: *Vitis vinifera* L., storage, firmness, color, acidity, soluble solids.

Recibido: 25 de Abril del 2001.

Aceptado: 1 de Octubre del 2003.