

## CALIDAD DE MANGO 'ATAULFO' SOMETIDO A TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO

### QUALITY OF 'ATAULFO' MANGO AFTER A HOT WATER TREATMENT

*Gregorio Luna Esquivel,<sup>1\*</sup> Ma. de Lourdes Arévalo Galarza,<sup>1</sup> Socorro Anaya Rosales,<sup>1</sup> Ángel Villegas Monter,<sup>1</sup> Marcelo Acosta Ramos<sup>2</sup> y Gabriel Leyva Ruelas<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Recursos Genéticos y Productividad-Fruticultura, Colegio de Postgraduados. Km 36.5 Carr. México-Texcoco. 56230, Montecillo, Texcoco, Edo. de México. <sup>2</sup>Universidad Autónoma de Chapingo. Km. 38.5 Carr. México-Texcoco. 56230, Chapingo, Edo. de México.

\* Autor para correspondencia (gluna@colpos.mx)

---

#### RESUMEN

En esta investigación se determinó el efecto del tratamiento hidrotérmico (46.1 °C/75 min) y temperaturas de almacenamiento (10, 13 y 20 °C) en la calidad del mango 'Ataulfo'. Los frutos sometidos a tratamiento hidrotérmico desarrollaron mejor color y presentaron menor acidez titulable, pero aceleraron su proceso de maduración. Los daños por frío se presentaron a la segunda semana de almacenamiento con 67 % de incidencia a temperatura de 10 °C en los frutos con tratamiento hidrotérmico, y de 25 % en los frutos no tratados. En los frutos almacenados a 13 °C el daño por frío se expresó hasta la tercera semana, sobre todo en los frutos sometidos al tratamiento hidrotérmico. Las características organolépticas de los frutos no se alteraron drásticamente con el tratamiento hidrotérmico, cuando se almacenaron hasta por dos semanas a temperaturas superiores a 13 °C.

**Palabras clave:** *Mangifera indica*, daño por frío, tejido seco, tratamiento cuarentenario.

#### SUMMARY

In this research we evaluated the effect of hot water treatment (46.1 °C/75 min) and three storage temperatures (10, 13 and 20 °C) on the quality of 'Ataulfo' mango. The fruit treated with hot water developed a better color and had low levels of titratable acidity, but it accelerated the ripening process. Chilling injury was present in the second week of cold storage (10 °C) with 67 % of incidence in fruits treated with hot water, and with 25 % in control fruits. Fruits stored at 13 °C showed symptoms of chilling injury after three weeks, particularly in fruits treated with hot water. The hot water treatment did not affect fruit quality treated in fruits are stored above 13 °C for less than two weeks.

**Index words:** *Mangifera indica*, chilling injury, dry tissue, quarantine treatment.