

## **ESTANDARIZACIÓN DE UN MÉTODO PARA DETERMINAR EL PORCENTAJE DE MATERIA SECA EN PALTA ‘HASS’ PARA CONDICIONES DE PERÚ.**

V. Escobedo<sup>1</sup>

<sup>1</sup>. Asociación de Productores y Exportadores de Palta ‘Hass’ del Perú – PROHASS, Perú.

En la industria peruana de la palta, los métodos para determinar el porcentaje de materia seca (MS) varían mucho entre productores, exportadores, analistas de laboratorio, clientes y plantas de empaque. La toma de muestras de fruta para MS en campo normalmente no es supervisada de forma correcta y no es manejada bajo un criterio común. Dicha variabilidad se ve reflejada en resultados poco uniformes y por ende, no confiables. El objetivo de este estudio es estandarizar y validar un protocolo que integre los criterios de toma de muestra y proceso de la pulpa/tejido, que permita determinar el momento óptimo de cosecha y cuyas técnicas puedan ser aplicadas en el contexto de trabajo en campo y laboratorio. Se compararon los métodos de secado: horno microondas y deshidratador, la forma de obtener la pulpa: por slices o rallado, y la cantidad de pulpa a utilizar por fruta o muestra. Asimismo, se tomó pulpa de la parte superior o más cercana al pedúnculo, parte media o ventral, y parte inferior o basal, para saber las diferencias que existen por fruta. Se presentarán los resultados y se propondrá una metodología final que podrá ser aceptada y utilizada por la industria peruana.

## **STANDARDIZATION OF A METHOD TO DETERMINE ‘HASS’ AVOCADO DRY MATTER PERCENTAGE UNDER PERU CONDITIONS.**

In Peruvian avocado industry, methods to determine the dry matter (DM) differs between growers, exporters, laboratories, clients and packinghouses. The fruit samples for DM in orchards are not normally supervised in the correct way and it is not managed under a common criteria. These differences are reflected in up-and-down and non-reliable results. The objective of this study is standardize and validate a protocol that integrates criteria for taking samples and pulp tissue process, so it allows to determine the optimal timing for harvest and which techniques can be applied in the orchard and laboratory. Dry methods were compared: microwave oven and dehydrator, way to obtain pulp tissue: by slices or grinded, and also the amount of pulp per fruit or sample. Also, pulp tissue was taken from the upper or closest to peduncle part, medium or ventral part, and lower or basal part, in order to know differences between the fruit. Results will be shown and a final methodology used and accepted by Peruvian avocado industry will be proposed.