

Τίτλος : Μετασυλλεκτική συμπεριφορά καρπών αβοκάντο (ποικιλία Hass) σε δύο διαφορετικά θερμοκρασιακά καθεστώτα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το αβοκάντο (*Persea americana Mill*) ανακαλύφθηκε για πρώτη φορά στο Μεξικό το 291 π.Χ. και έκτοτε η παραγωγή του φαίνεται ολοένα να αυξάνεται. Σήμερα φτάνει τους 3,5 εκατομμύρια τόνους παγκοσμίως, στοιχείο που το κατατάσσει αναπόφευκτα στο πιο οικονομικά σημαντικό υποτροπικό/ τροπικό φρούτο. Ανήκει στην οικογένεια Lauraceae, μαζί με άλλα γνωστά ξυλώδη είδη, είναι αείφυλλο, επιπολαιόριζο και μπορεί να φτάσει τα 15 m ύψος. Παρουσιάζει ένα μοναδικό φαινόμενο που σπάνια παρατηρείται στα δένδρα, της ημερήσιας πρωτογυνικής ταυτόχρονης διχογαμίας. Ο ξακουστός καρπός του είναι δρύπη ή μονόσπερμη ράγα με ωοειδές σχήμα και μακρύ κωνικό λαιμό και χαρακτηρίζεται ως λειτουργικό τρόφιμο λόγω της θρεπτικής του αξίας, αλλά και επειδή μπορεί να αποτελέσει ένα ολοκληρωμένο γεύμα. Η αποθήκευση και συντήρηση, καθώς και η περίοδος συγκομιδής των καρπών αβοκάντο είναι πολύ κρίσιμα στάδια για την ποιότητα των καρπών που θα προμηθεύσουν την αγορά.

Αυτή η πτυχιακή διατριβή μελετήσε βιβλιογραφικά, βοτανικά χαρακτηριστικά, συνήθη προβλήματα καλλιέργειας, ανάγκες δένδρων, θρεπτική και διατροφική αξία καρπού, μετασυλλεκτικές μεταχειρίσεις και χημική σύσταση. Αποσκοπεί στο να μπορούν να τη συμβουλευτούν μερικώς οι Κύπριοι παραγωγοί, τόσο αυτοί που έχουν ήδη καλλιέργειες με αβοκάντο, όσο και αυτοί που πρόκειται να εγκαταστήσουν, για την επιλογή του κατάλληλου έδαφους, θέση φύτευσης, ποσότητα άρδευσης, ποικιλίας, συνθήκες αποθήκευσης και καλλιεργητικές φροντίδες, καθώς και για τις συχνότερες φυσιολογικές διαταραχές που μπορεί να παρουσιάσουν οι καρποί μετά τη συγκομιδή τους.

Στο πειραματικό σκέλος μελετήθηκαν πιο εκτεταμένα τα κριτήρια φυσιολογικών διαταραχών που παρουσίασαν και η απώλεια βάρους και γενικότερα η συμπεριφορά τους μετά από συγκεκριμένες μεταχειρίσεις κατά την αποθήκευσή τους σε ψυκτικούς θαλάμους. Τα κριτήρια αυτά καθορίζουν την ποιότητα, την σχέση εμπιστοσύνης καταναλωτή-παραγωγού και το κέρδος του παραγωγού. Σκοπός ήταν να βρεθούν οι καταλληλότερες θερμοκρασίες που να διατηρούν την ποιότητα του καρπού τόσο στο εξωτερικό όσο και στο εσωτερικό του, ανάλογα με τις χρήσεις που θέλει να εφαρμόσει ο παραγωγός.

Ως γενικό συμπέρασμα του πειραματικού σκέλους φαίνεται ότι θα προτιμούσαμε να φυλάξουμε τους καρπούς για 30 ημέρες στους 10°C παρά για 56 ημέρες στους 5°C, αφού οι απώλειές μας θα ήταν πολύ μεγάλες και δεν θα ανταποκρίνονταν στις επιθυμίες και συνθήκες της αγοράς λόγω της εξωτερικής εμφάνισης. Βέβαια ούτε οι καρποί που αποθηκεύτηκαν στους 10°C είχαν την επιθυμητή εξωτερική εμφάνιση και σίγουρα αυτό θα ήταν κάτι που θα επηρέαζε άμεσα την γνώμη του καταναλωτή κατά την λήψη της απόφασης για την αγορά του προϊόντος.

ABSTRACT

Avocado (*Persea Americana* Mill) was discovered for the first time in Mexico 291 a.c. and since then its production is increasing. Today it reaches 3.5 million tones worldwide, which makes it inevitably the most economically significant tropical/subtropical fruit. It belongs to Lauraceae family along with other well known wooden species, it is evergreen, superficial and it can be 15m high. It presents a unique phenomenon that can rarely be observed in trees. Its well known fruit is single seed with eggshape and long triangular neck and its characterized as a functional food due to its nutritional value and also because it can be a complete meal. Storage and conservation as well as the fruit harvest of avocado are very crucial steps for the quality of the fruits that will end up to the market.

This academic research has studied bibliography, botanical characteristics, usual crop problems, trees necessities, nutritional and dietary value of fruit, postharvest evaluation and chemical solution. This has a major purpose for Cypriot producers to be able to consult, for those who already have avocado crops as well as those who are in process of having. In this way they will be able to choose the appropriate soil, tree position, irrigation system, variety, storage conditions and harvest caring, as well as the major and most common natural disorders that the fruit might face during its harvest.

During the experimental part of the study the main focus was on the natural disorders that where presented and the weight loss as well as their behavior during specific occasions while they were stored in freezers. These criteria define the quality, the trust between the consumer and the producer and the profit of the producer. The main aim was to find the appropriate temperatures which would be able to conserve the quality of the fruit both inside and outside according to the uses that the producer wants to perform.

In conclusion the experimental part shows that it would be better to store the fruit for 30 days in 10°C instead of 56 days in 5°C, since our loss would be bigger and the fruits wouldn't be appropriate for the market due to their appearance. Of course the fruits that were stored in 10°C didn't have the best image and this would definitely affect the opinion of the consumer before buying the product.

