

# Pera

## Italia – 2014



### Objetivo del ensayo

Verificar el efecto de tratamientos con Chelal Omnical en pre-cosecha sobre la conservabilidad de las frutas (peras).

### Información General

#### Condiciones del ensayo:

Ensayo realizado en 3 diferentes parcelas:

Az. Agr. Poletti Alberto - Canaletto di Finale Emilia (MO) – Italia – ref **Italfrutta**

Az. Agr. Steffanini Vico – San Possidonio (MO) – Italia - ref **CIPOF**

Az. Agr. Vincenzi Francesco – Mirandola (MO) – Italia – ref **Fruit Modena Group (Fr M Gr)**

Variedad pera: Abate

#### Materiales y método:

Los ensayos son hechos en parcelas no randomizado. La evaluación de los resultados fue hecho al momento que las frutas entran en la cámaras frigoríficas, durante la conservación y al momento que salen de las cámaras. Durante todo el ensayo la temperatura de la cámara fue mantenido encima del cero térmico.

### Tratamientos

T0: Testigo: Sin tratamientos

T1: 2 x 2 L Chelal Omnical (40 - 30 - 15 días antes de la cosecha)

### Resultados

#### Dureza de la pulpa

	25/8/14 (entrada en la cámara)		13/2/15 (salida de la cámara)		28/2/15 (conservado a 20 °C)		
	Dureza	°brix	Dureza	°brix	Dureza	°brix	
Italfrutta	T0: T Az	5,9	13,5	5,1	3,4		
	T1: T BMS	5,7	13	5,6	3,7		
CIPOF	T0: T Az	5,1	12,2	3,4	12	1,3	13,5
	T1: T BMS	5,6	12,7	4,4	11,9	1,5	13,4
Fr M Gr	T0: T Az	6,2	12	5,2	13,6	1,9	14,5
	T1: T BMS	6,0	12,6	5,1	14,5	1,9	14,6

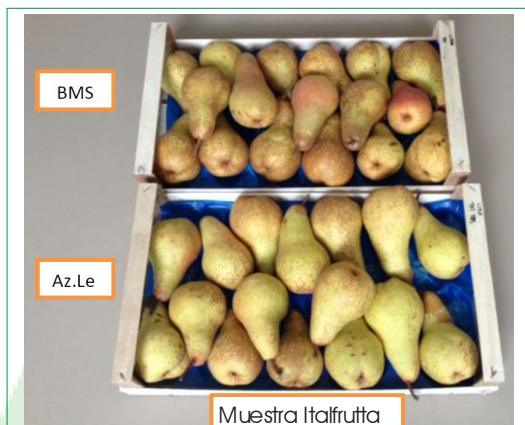
#### Presencia de infecciones fúngicas y concentración de calcio

	Penicillium	Cladosporium	Alternaria spp	Rhizopus spp	Stemphylium ves	Gleosporium	Concentración de Ca g/Kg
Italfrutta	T0: T Az				1		
	T1: T BMS					1	
CIPOF	T0: T Az	6					
	T1: T BMS	3					
Fr M Gr	T0: T Az				1		0,2
	T1: T BMS					1	0,4

**Az Italfrutta:** no hay diferencia entre los 2 tratamientos del ensayo.

**Az Cipof:** la muestra de BMS tenía 3 frutas infectadas con hongos, comparado con el testigo que tenía 6 frutas infectadas.

**Az Fr M Gr:** Misma cantidad de infecciones en las 2 muestras. El análisis de la concentración de calcio (en g/kg de materia seca) demuestra con tratamientos de BMS 0,4 g/kg comparado con solamente 0,2 g/kg en el testigo no tratado, confirmando la buena absorción del Chelal Omnical por las frutas.



*Muestra Italfrutta: en este caso tenemos solamente información sobre la dureza de la pulpa: la muestra de BMS tiene valores más altas (tanto al momento de la salida de la cámara como después 15 días a 20°C)*

*Muestra CIPOF: Los valores de dureza de la pulpa son 1 kg mejor comparado con el testigo no tratado después de la conservación en cámara e igual 9 días después de ser expuesto a temperaturas de 20°C. Mismos valores de refractómetro.*



*Muestra Fr M Gr: dureza de la pulpa similar en las 2 muestras, grado Brix casi 1° más alto en la muestra de BMS al momento de la salida de la cámara.*



## CONTACTO

**PRODUCTOR:** BMS Micro-Nutrients NV  
 Rijksweg 32 - 2880 Bornem – Bélgica  
 RPR Antwerpen Afd Mechelen- ON 0440.980.608  
**DISTRIBUIDO POR:**  
 BMS Micro-Nutrients Ibérica  
 Tel: 900 99 32 22  
[www.chelal.com](http://www.chelal.com) - [iberica@chelal.com](mailto:iberica@chelal.com)