

Efectos del Etileno en kiwi

El kiwi es extremadamente sensible al etileno. Con solamente 5-10 ppb de etileno se induce el ablandamiento de la fruta

Evitar la exposición de kiwis inmaduros al etileno durante la cosecha, el transporte, y el almacenamiento

*Carlos H. Crisosto, Elizabeth J. Mitcham, and Adel A. Kader
Department of Plant Sciences, University of California, Davis*



Existen varios patógenos que pueden causar el deterioro del kiwi en postcosecha. El más importante es la pudrición gris causada por *Botrytis Cynerea*. que puede invadir al fruto en forma directa o penetrando a través de heridas. El kiwi se pone mucho más susceptible a *Botrytis* (y a otros hongos) a medida que se ablandan.

