

Factors pre-collita i post-collita determinants en la conservació durant l'emmagatzematge del tomàquet de Penjar



TUTOR: Joan Casals (FMA)

LLOC: ESAB, Palafolls

DATES: Maig 2016 – Setembre 2016

PARAULES CLAU

Fenotipat, tomàquet de Penjar, varietats tradicionals, efectes ambientals, post-collita

DESCRIPCIÓ DEL CONTINGUT I PLA D'ACTIVITAT

El tomàquet de Penjar és una varietat que es caracteritza per la seva llarga conservació en post-collita, la qual es pot estendre durant més de 6 mesos. Si bé es coneix que aquesta llarga conservació està determinada per la presència de la mutació *alcobaça*, es desconeixen quins factors ambientals són determinants en la variació observada per la conservació en el tomàquet de Penjar. Amb l'objectiu de determinar quins factors ambientals tenen un impacte sobre la conservació d'aquesta varietat tradicional, es realitzaran diferents assajos de camp per estudiar l'efecte de diferents factors pre-collita (dosi de reg, conducció de la planta, cultiu a l'aire lliure vs. hivernacle) i post-collita (temperatura, humitat relativa, càrrega de patògens del fruit) sobre la conservació i la qualitat de diferents varietats pre-seleccionades d'aquesta varietat. Les dades serviran per dissenyar una Guia de Producció del Tomàquet de Penjar, amb l'objectiu de fomentar la transferència dels resultats al sector productiu.

ORIENTACIÓ A L'ESTUDIANT

El treball permetrà a l'estudiant aprofundir en les àrees de coneixement de la millora genètica vegetal, la conservació dels recursos fitogenètics i la gestió d'un cultiu de tomàquet. Les tasques a realitzar impliquen la realització d'assajos a en cultiu exterior i anàlisis de laboratori.

MÉS INFORMACIÓ

Joan Casals Missio (Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, despatx 158; e-mail: recerca@fundaciomiquelagusti.cat).