

Curso Tecnología Poscosecha de cítricos y otros cultivos en la Comunidad Valenciana

Del 25 de enero al 2 de marzo de 2018



Tecnologías poscosecha en frutas de hueso

Resumen

BLOQUE II.

Poscosecha en los cultivos de la Comunidad Valenciana

II.4. Tecnología poscosecha en fruta de hueso

Diego Redondo Taberner
dredondo@eead.csic.es

Resumen

En España, la producción de frutas de hueso es sin duda la más importante de todas las frutas que se producen en nuestro país. Entre ellas, se encuentran cultivos estratégicos para muchas comunidades autónomas como son la cereza, el melocotón, la nectarina, el albaricoque y la ciruela, y otras que ocupan menor superficie pero que también son importantes en determinadas zonas como son el paraguayo o la platerina. Toda esta gran cantidad de fruta producida hace necesaria una conservación adecuada para alargar el periodo de comercialización y para permitir una adecuada exportación, obteniendo de esta manera una rentabilidad para el productor, a la vez que se reducen al mínimo las mermas.

Las principales alteraciones poscosecha en frutas de hueso, dependiendo de la especie, son relativas a pérdidas de calidad visual, por ejemplo, cuando afectan sólo a la superficie del producto y causan imperfecciones en la piel que hacen que el producto pierda valor comercial, y a pérdidas en cantidad y que hacen referencia a una descomposición avanzada o alteraciones microbiológicas que hace el producto no comercializable. Entre estas alteraciones postcosecha se encuentran los daños por frío, los daños mecánicos, la pérdida de agua del fruto, las podredumbres y finalmente, la senescencia. La norma es que las pérdidas, en general, no deben superar el 10%, bien del peso fresco inicial o bien sobre piezas, envases o embalajes.

El origen de estas alteraciones puede estar bien ya en el árbol o durante su manipulación, ya sea en campo o en almacén, además de por el uso inadecuado de las técnicas de conservación. ¿Cómo se pueden evitar estas alteraciones? Pues optimizando las condiciones de refrigeración, ventilación, humedad, composición gaseosa, envases y embalajes; seleccionando el grado de madurez más adecuado en cosecha; con una manipulación cuidadosa; con una correcta desinfección del agua de lavado, etc.

De entre todos ellos, el más importante sin duda es la refrigeración y el resto de tecnologías son complementarias. Por lo tanto, hay que disminuir la temperatura de la forma más rápida posible, ya desde el campo si es posible, mediante el uso de diferentes sistemas de prerrefrigeración rápida, para posteriormente conservar esa temperatura a lo largo de toda la cadena de distribución. Otra tecnología muy interesante en determinadas especies es el uso de atmósferas modificadas que reducen la tasan respiratoria del fruto, y por tanto, alargan la vida útil. También el empleo de inhibidores del etileno puede ser interesante, al bloquear los efectos senescentes de esta hormona en las frutas. Y en frutas como las cerezas el empleo de desinfectantes en el agua de transporte puede ser interesante para reducir la carga microbiológica, y por tanto, reducir las pérdidas por podredumbres. Y en los últimos años destaca el uso de nuevas tecnologías como el agua electrolizada o el empleo de envases activos para aumentar la vida útil de las frutas de hueso.

Accede al texto Completo '**Tecnologías poscosecha en frutas de hueso**' [Diego Redondo Taberner 2018]



Dr. Manuel Candela, 26 11ª - 46021 Valencia, España
Tel +34 – 649 485 677

info@poscosecha.com

info@bibliotecahorticultura.com

<http://www.poscosecha.com> <http://www.postharvest.biz>

<http://www.horticulturablog.com>

<http://www.tecnologiahorticola.com>

<http://www.bibliotecahorticultura.com>

<http://www.actualfruveg.com>

