

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

Del 25 de enero al 2 de marzo de 2018



Poscosecha de cítricos

Resumen

BLOQUE II.

Poscosecha en los cultivos de la Comunidad Valenciana

II.1. Tecnología poscosecha en cítricos

Ernesto Conesa Roca
econesa@fomesafruitech.net

Resumen

El comercio de cítricos en fresco es una actividad muy relevante en la Comunidad Valenciana, así como en el conjunto de España. Es también una de las principales actividades en el comercio en fresco de productos agrícolas en el mundo.

La poscosecha de cítricos está regulada por la normativa de calidad, que afecta a la presentación y a los parámetros internos de la fruta como el porcentaje de zumo y el Índice de madurez, y exige un marcado específico para los cítricos de los tratamientos fitosanitarios y de los aditivos alimentarios empleados en su procesamiento. También cada vez más los exportadores están acogidos a normativas y certificaciones de trabajo con reconocimiento internacional, que obliga a una manipulación más cuidadosa. Por otra parte, es preciso conocer la normativa de los países importadores, tanto para los fungicidas autorizados y el LMR de cada uno de ellos, como que componentes de los recubrimientos están autorizados en el país de destino de la fruta. Además, algunos de los principales importadores o supermercados establecen restricciones propias, con un número máximo de productos fitosanitarios autorizados o un residuo inferior al LMR establecido.

En principal reto de la poscosecha de los cítricos es mantener la calidad de la fruta durante todo el proceso de manipulación, conservación y transporte hasta el consumidor. Dentro de la calidad son objetivos concretos el mantenimiento del peso de la fruta controlando la deshidratación, el mantenimiento de las cualidades organolépticas y el control de patógenos y de alteraciones fisiológicas. Además, es también un objetivo adicional el ampliar hacia el principio o hacia el final la época de comercialización de cada variedad, especialmente de las más tempranas mediante el desverdizado y de las más tardías a través de la conservación frigorífica.

Aquí desarrollaremos principalmente los procesos de desverdizado y de conservación.

El desverdizado es el proceso por el que a una fruta que ya ha alcanzado su madurez comercial, se somete a un tratamiento de maduración con etileno y temperatura, para conseguir que la coloración externa sea la característica de la variedad, eliminando el color verde de la piel. Veremos los parámetros más adecuados para cada variedad y las técnicas actuales de control de gases en el interior de las cámaras de desverdizado.

En cuanto a la conservación frigorífica, que en los cítricos como en el resto de alimentos es un factor clave en el alargamiento del periodo de vida comercial, veremos también los parámetros de temperatura, humedad relativa y tiempo establecidos para cada variedad. También repasaremos las principales alteraciones fisiológicas, como defectos y manchado, que se pueden producir en ambos procesos y la mejor manera de prevenir cada uno de ellos.

También desarrollaremos los temas específicos para cítricos relacionados con la manipulación en las centrales y los relacionados con el transporte, especialmente el transporte de contenedores a ultramar, donde se verá también los problemas asociados a la cuarentena y la forma de prevenirlos.

Por último, se verán las principales novedades relacionadas con el tratamiento y la manipulación de los cítricos y las líneas de trabajo que actualmente se están desarrollando en este sector.

Accede al texto Completo '**Poscosecha de cítricos** [Ernesto Conesa 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>

