

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

Del 25 de enero al 2 de marzo de 2018



# Las industrias de IV gama. Generalidades Hortalizas mínimamente procesadas Resumen

## BLOQUE II.

### Poscosecha en los cultivos de la Comunidad Valenciana II.2. Las industrias de IV gama

Francisco Artés Calero

fr.artes@upct.es

## Resumen

Los consumidores prefieren productos naturales, frescos, sin tratar con agroquímicos, sin aditivos, de elevado valor nutritivo, dispuestos para el consumo íntegro e inmediato, saludables, sanitariamente seguros, y que ahorren tiempo para la preparación culinaria. Para atender esa demanda, así como los nuevos hábitos de compra, la industria alimentaria especializada ofrece los productos hortofrutícolas mínimamente procesados en fresco o de la Cuarta Gama, que vienen experimentando la mayor tasa de crecimiento en este campo a escala mundial.

Este Tema expone la definición, concepto y desarrollo comercial de estos productos, así como las técnicas habituales de procesado, bajo estrictas normas de higiene y control de calidad, por permanecer vivos, ser muy perecederos y estar preparados para su consumo íntegro e inmediato.

Se exponen las características deseables de las materias primas hortícolas para su procesado mínimo en fresco y las distintas etapas en que se lleva a cabo desde la manipulación y elaboración hasta el consumo. Se ofrece un diagrama general de proceso, seguido de los protocolos y métodos de elaboración, incluyendo las etapas de recolección, previa tría, transporte a la factoría, recepción, prerrefrigeración, refrigeración, acondicionado, cortado, lavado, desinfección, enjuagado, escurrido, secado, envasado, paletizado, conservación, transporte y distribución comercial.

A través de ellas se revisan igualmente los principales factores que afectan la calidad, seguridad y vida comercial de los productos, con especial atención al deterioro microbiológico y enzimático, así como a las técnicas sostenibles para su control.

Por la fragilidad de los tejidos vivos que constituyen esta gama de alimentos, que pierden su protección natural en el procesado, además de emplear técnicas idóneas para evitar alteraciones y preservar la calidad y seguridad, es esencial una buena cadena de frío inferior a 5°C durante el procesado,

la logística, la venta y la permanencia en los frigoríficos tanto del canal de hostelería, restauración y catering como domésticos, bajo condiciones óptimas de envasado en atmósfera modificada que se detallan.

También se exponen diversos aspectos relevantes del diseño técnico de estas instalaciones, desde las artesanales hasta las industriales. Finalmente se citan aportaciones relevantes en este campo de destacados autores y de nuestro Grupo de Investigación sobre Postrecolección y Refrigeración de la Universidad Politécnica de Cartagena, así como algunas tendencias de interés.

## Datos

Dr. Ing. Agrónomo e Ingénieur Frigoriste.

Catedrático Emérito de Universidad.

Grupo de Postrecolección y Refrigeración.

Departamento de Ingeniería de Alimentos.

[Universidad Politécnica de Cartagena](http://www.upct.es)

Paseo Alfonso XIII, 48. 30203 Cartagena

[fr.artes@upct.es](mailto:fr.artes@upct.es) [www.upct/gpostref/](http://www.upct/gpostref/)



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

[info@poscosecha.com](mailto:info@poscosecha.com)

[info@bibliotecahorticultura.com](mailto: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>

