

# CITROPOST

## Extensión de la vida comercial de productos mínimamente procesados mediante lavado higiénico con Sistema Citrocide®

La industria de los productos hortofrutícolas mínimamente procesados es un sector en continuo crecimiento y de gran innovación. La gama de productos que se ofrecen preparados para su consumo es muy amplia y crece día tras día. A esto hay que sumar las frutas y hortalizas listas para su uso destinadas al canal HORECA o a la industria de fabricación de alimentos procesados.

**Vida comercial de productos hortofrutícolas mínimamente procesados:** la vida comercial de estos productos es uno de los factores más limitantes en cuanto a su comercialización y por ello se invierten una gran cantidad de recursos en este sentido. El pro-

cesado del producto a bajas temperaturas, lavado con agua fría, estricto control de la cadena de frío a lo largo de toda la cadena de suministro o el uso de envasado en atmósferas modificada son algunas de las tecnologías empleadas para preservar estos productos altamente perecederos. Cualquier mejora de los procesos que ayude a alargar la vida comercial de estos productos, supone un importante aporte al sector.

**Los Sistemas Citrocide®:** en anteriores CITROPOST hemos presentado con datos, cómo estos Sistemas desarrollados por CITROSOL permiten alargar la vida comercial de diferentes frutas y verduras frescas, controlando el podrido postcosecha con una elevada eficacia. Este es el caso de los Sistemas Citrocide® PC P y PLUS T para el lavado higiénico y control del podrido en pimientos y tomates, respectivamente.

A continuación, veremos dos ejemplos concretos de cómo el Sistema Citrocide® FRESH-CUT ayuda a alargar la vida comercial de diferentes productos hortofrutícolas mínimamente procesados, a la vez que garantiza un lavado higiénico de estos productos, mejorando así su seguridad alimentaria.

**Dientes de ajo pelado:** en España la mayoría del ajo se consume en forma de cabezas de ajo. Sin embargo, en países como Estados Unidos más del 90% del ajo fresco se consume en forma de dientes pelados. España es un importante productor de dientes de ajo pelado, tanto para exportación como para canal HORECA o industria alimentaria.

Uno de los principales problemas que afecta a la vida comercial de este producto es la aparición de moho du-



rante la conservación y el transporte. En este sentido, el lavado de dientes de ajo pelado con el Sistema Citrocide® reduce de forma significativa la aparición de moho (Figura 1) y permite extender su vida comercial desde los 30 días de vida útil que se consiguen lavando el producto con cloro, hasta los 50 días cuando se utiliza el Sistema Citrocide®.

**Menta fresca:** el cultivo, empaque y comercialización de hierbas aromáticas es un importante sector con grandes perspectivas de crecimiento a nivel mundial. Entre las aromáticas, la menta fresca es muy utilizada por la gran variedad de usos culinarios y medicinales que posee. Este producto es altamente perecedero y requiere de un estricto control de temperatura (-4° a 0°C) durante toda su comercialización, siendo incluso necesario el transporte por aéreo dado que su vida comercial es muy corta. En pruebas industriales realizadas en una empresa exportadora de este producto, se ha conseguido extender la vida comercial de hojas de menta fresca utilizando en el proceso de lavado el Sistema Citrocide® (Imagen 1).

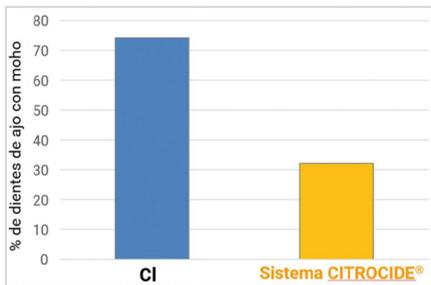


Figura 1: % de dientes de ajo con moho después de 24 días a temperatura ambiente, para dientes de ajo lavados con Cl (100 ppm Cl<sub>av</sub>) o con el Sistema CITROCIDE®.



Imagen 1: aspecto de las hojas de menta después de 5 días de test de vida comercial a temperatura ambiente, para producto lavado con el Sistema CITROCIDE® (1a) o con dióxido de cloro (1b).

*Martin Mottura*  
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE CITROSOL

**CITROPOST** es una publicación elaborada íntegramente por el Departamento Técnico de CITROSOL, con el objetivo de impulsar el conocimiento en POSTCOSECHA. En CITROSOL realizamos una labor de investigación constante con el mayor rigor científico, prueba de ello son estas publicaciones que, con la ayuda de **Valencia Fruits**, compartiremos con sus lectores.