

Recomendaciones para el tratamiento postcosecha de fruta de pepita

Dentro de algunas semanas comenzará la campaña 2025 de recolección de fruta de pepita en España, donde se espera un incremento en la producción de manzanas y una recuperación en la de peras tras la baja cosecha del año pasado. Este incremento de fruta cosechada implicará mayores stocks en las Centrales que tendrán que gestionarse para su venta escalonada durante los sucesivos meses.

La fruta de pepita es almacenada durante muchos meses en cámara bajo diferentes condiciones de conservación y, para mantenerla durante tanto tiempo, con la misma calidad y frescura que en el momento de su recolección, y libre de enfermedades fúngicas, **Citrosol**, en su catálogo de tecnología postcosecha, dispone de dos productos (**FYSIUM®** + **FRUITFOG®-PYR**) que son la mejor solución integral para alargar la vida comercial de manzanas y peras, con lo que conseguimos escalar las ventas de la fruta.

FYSIUM® consigue la generación in situ de la molécula de 1-MCP, generándose la dosis correcta en el momento adecuado y preciso. La aplicación se realiza desde el exterior de las cámaras, sin exposición del operario. **FYSIUM®** mantiene en manzanas y peras la firmeza y la calidad, consiguiendo mantener un aspecto fresco y una textura crujiente y sabrosa

FRUITFOG®-PYR es un tratamiento fumígeno a base de pirimetanil (PYR) que se aplica a la entrada de la fruta en cámara para la prevención y control de las podredumbres. El PYR posee una fuerte acción preventiva y curativa frente a los principales hongos patógenos en postcosecha de pera y manzana (*Penicillium expansum* y *Botrytis cinerea*), además de una duradera actividad residual, lo que le confiere a la fruta tratada una excelente protección en almacenamientos prolongados, previniendo incluso posibles reinfecciones en la posterior manipulación postcosecha de la fruta.

Asimismo, al ser **FRUITFOG®-PYR** un tratamiento fumígeno, presenta la ventaja logística de no tener que manipular la fruta ni mojarla (no se generan aguas residuales), y además su aplicación mediante un innovador sistema de encendido electrónico (**e-Fog**, Figura 1) resulta segura, fácil y versátil (sin exposición del operario).



Figura 1. Sistema e-Fog

También contamos en nuestro catálogo con diferentes soluciones para el drencher: **Citropyr®**, fungicida líquido para drencher a base de PYR y **Greengard-Scald**, recubrimiento que mejora el aspecto de la fruta y ayuda a prevenir el escaldado en peras y manzana cv. Golden.

Por otro lado, Citrosol ha desarrollado un robusto **Sistema** para la monitorización y el control automático de la desinfección del agua de las balsas de volcado de peras y manzanas, que nos permite mantener el agua de proceso en buenas condiciones de higiene aplicando una solución peroxiacética (PAA). Con ello se consigue reducir la cantidad de inóculo en el agua evitando reinfecciones y por tanto podredumbres y reclamaciones en destino.

Además, garantizamos la seguridad alimentaria del producto y ahorramos agua y energía, ya que el agua de proceso se mantiene en condiciones óptimas durante más tiempo (solución sostenible):

- Seguridad Alimentaria
- Solución sostenible
- Control y monitorización
- Concentración constante de PAA
- Prolongación de la vida comercial de la fruta
- Contrastada eficacia (figura 2)

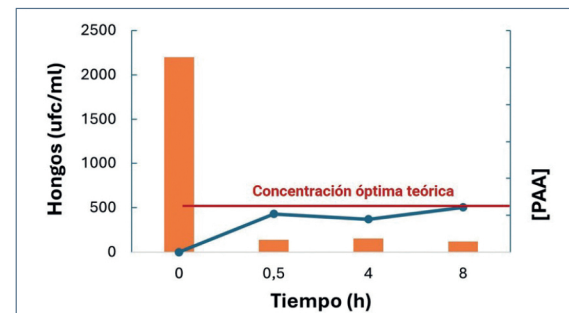


Figura 2. Eficacia del Sistema de desinfección automática con PAA instalado en una Central de conservación y confección de fruta de pepita

En cuanto a recubrimientos en línea para mejorar la apariencia y el brillo, disponemos de una Gama específica para la manzana: Recubrimientos **Plantseal® Apples** (a base de Carnauba) y **Citrosol® A Manzanas UE** (a base de Gomalaca).

Daniel Tormo
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.