

# CITROPOST

## Sistemas Citrocide®: lavado higiénico de frutas, hortalizas frescas y IV gama

**RECOMENDACIONES DE LA EFSA:** recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una serie de estudios y directrices sobre los riesgos microbiológicos asociados al uso del agua en postcosecha de frutas y hortalizas frescas, IV Gama y congeladas. Una de las principales conclusiones del análisis realizado por los expertos de EFSA es que el riesgo microbiológico aumenta cuando no se aplica ningún desinfectante al agua de procesamiento. Asimismo, concluyen que una aplicación eficaz del desinfectante requiere una monitorización a tiempo real de parámetros como su concentración, para garantizar que la dosis se encuentra siempre dentro de los límites operativos seguros para mitigar la contaminación microbiológica asociada al agua.

**HIGIENE DEL AGUA Y VIDA COMERCIAL:** por otro lado, está ampliamente demostrado que la acumulación de inóculo en las aguas de procesamiento postcosecha, cuando a dichas aguas no se les aplica un higienizante adecuadamente, incrementa los niveles de podrido pos-recolección en el producto final. Un agua contaminada con microorganismos fitopatógenos puede actuar como un vector muy eficaz transfiriendo por contaminación cruzada una gran cantidad de inóculo a la fruta a su paso por la línea y aumentando así la probabilidad de podrido.

**UNA SOLUCIÓN ADAPTADA PARA CADA CULTIVO:** los **Sistema Citrocide®** de CITROSOL incluyen una amplia gama de soluciones industriales diseñadas para garantizar una higienización eficaz en los procesos de lavado postcosecha de frutas y hortalizas frescas y IV Gama. La desinfección en línea de **cítricos** es quizás la aplicación más consolidada, pero existen otros múltiples usos, como el lavado de **pimientos** y **tomates**, donde la solución de CITROSOL reduce los podridos postcosecha, con eficacias que llegan incluso al 100%, a la vez que garantiza la seguridad alimentaria del producto.

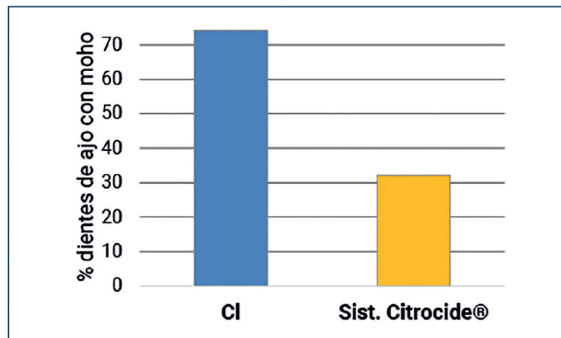


Figura 1. % de dientes de ajo pelado con moho al cabo de 24 días a 20°C ambiente para dientes lavados con 100ppm cloro (Cl) o con Sistema Citrocide®.

La tecnología **Sistemas Citrocide®** también se aplica con éxito actualmente para el lavado higiénico de **aguacates**, donde reduce significativamente la aparición de moho peduncular, o para la desinfección de **mangos**, **melones** y **sandías**. Asimismo, se está comenzando a utilizar para la desinfección de las aguas de balsas de volcado y transporte de **cerezas**, **peras** o **manzanas**.

A modo de ejemplo representativo en productos de conveniencia, el lavado higiénico de dientes de ajo pelado con el **Sistema Citrocide® FRESH-FRUIT** consigue alargar la vida comercial de este producto en más de 20 días, reduciendo drásticamente la aparición de moho durante su conservación (**Figura 1**). Esto ha permitido posicionar a CITROSOL como empresa líder en soluciones postcosecha para dientes de ajo pelado, estando presente en los principales procesadores de España con más de 15 Sistemas instalados. Recientemente CITROSOL ha instalado su primer Sistema para el lavado higiénico de dientes de ajo pelado en Francia, llegando así con esta solución a otras zonas productoras de Europa.



**EFICACIA Y SEGURIDAD SIN RESIDUOS:** la combinación de automatización, monitorización y robustez, hacen de la tecnología **Sistema Citrocide®** una alternativa consolidada y sostenible para la higienización de las aguas en los procesos postcosecha. Además, los productos utilizados en los **Sistema Citrocide®** están certificados como insumos para la agricultura ecológica de acuerdo a las normativas UE y USA, y su uso no genera subproductos derivados de la desinfección potencialmente peligrosos, ni para las personas ni para el medio ambiente.



**Martín 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.