

Informe EXTRA

POSRECOLECCION

REVISTA HORTICULTURA

Nº 117 - NOVIEMBRE '96


 Informe
EXTRA

Calidad, investigación y experiencia

El auge de la importancia de la posrecolección

El consumidor busca novedades a todo nivel. Por esta razón se necesitan estudios continuamente para conocer el comportamiento de las novedades que se incorporan a la producción comercial



Sobre estas líneas, muestra de frutas troceadas IV gama. Un ejemplo del interés creciente que existe por estos productos es la existencia de la revista Fresh Cut, exclusivamente dedicada a ellas.

La calidad posrecolección de las flores es un aspecto del quehacer ornamental al que cada día se presta más atención. Mientras en frutas y hortalizas los trabajos sobre cómo mantener el producto en buen estado hasta llegar al consumidor final abunda, no ocurre lo mismo en

Sumario

El auge de la importancia de la posrecolección
ALICIA NAMESNY
Pag. 25

Poscosecha de productos perecederos
HUGO GIAMBANCO
Pag. 29

Los productos de cuarta gama en Estados Unidos
GLORIA LOPEZ
MARITA CANTWELL
Pag. 33

Investigación en fisiología posrecolección
TOVE FJELD
Pag. 41

Internacionalización de los conceptos de calidad en posrecolección
VALENTIN TUREGANO
Pag. 44



El Informe Sumo - Posrecolección ha sido coordinado por: Marcelino Pascual, Mónica Fernández, Marcel Aragón, María Meloi, Aina Vilanova, INDE y Pere Pascual de Ediciones de Horticultura S.L.

relación a lo correspondiente a las flores, verdes para corte, plantas en maceta... A lo que se suma la dificultad añadida de la abundancia de especies y variedades que intervienen en el negocio ornamental; si bien es cierto que el consumidor busca novedades a todo nivel -nuevas manzanas, nuevas lechugas...- nunca tanto como cuando elige sus flores, un producto que entra en la parte «lúdica» de la compra. Las consecuencias de ello se traducen no sólo en la corta vida útil de una variedad, sino en que son continuamente necesarios estudios para conocer el comportamiento de las novedades que se incorporan a la producción comercial.

Si la investigación y experiencia profesionales son elementos clave del manejo posrecolección, el complemento imprescindible son las empresas que ofrecen la tecnología, servicios y productos necesarios.

Hace unos meses se llevó a cabo en Noruega el Sexto Simposium Internacional sobre Fisiología de Posrecolección de Plantas Ornamentales, enmarcado dentro de las actividades de la Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas (ISHS). Marita Cantwell, especialista en Extensión Agraria del Departamento de cultivos de hortalizas de la Universidad de California, anfitrión de esta reunión, resume en este informe los aspectos de la posrecolección en ornamentales que acaparan la atención de los investigadores. Un ejemplo de que el tema posrecolección ya no se deja de lado a la hora de preparar un programa de conferencias, es la de Nieves García, del laboratorio holandés Van der Sprong, durante Agriflor'96, en



El consumo de hortalizas troceadas por parte de los comercios de comidas rápidas se ha multiplicado por dos en los últimos cinco años.

Quito, sobre tratamiento poscosecha de las flores cortadas.

La posrecolección de productos para consumo en fresco, aunque más estudiada y conocida que la de ornamentales, sigue necesitando la eficacia reconocida.

En este informe, Hugo Giambanco de Ena, cuyo desempeño de funciones vinculadas al control de calidad en perecederos comestibles data de sus inicios profesionales, repasa los aspectos de más interés. Tampoco los organizadores de eventos sobre frutas y hortalizas dejan de lado el tema posrecolección. Como ejemplos de ello, las conferencias que se dedicaron a aspectos de posrecolección en el marco del congreso y feria de la PMA (Produce Marketing Association), que tuvo lugar en Atlanta, Estados Unidos, en octubre. Entre ellas, dos sesiones dedicadas al futuro del envasado y otra a los progresos y desafíos en

el sector de la fruta fresca troceada.

Cadenas de alimentación

Uno de los grandes usuarios de productos preparados, la «4ª gama» europea, han sido las cadenas de alimentación.

Un síntoma de la importancia de las frutas y hortalizas troceadas es la existencia de una revista, «Fresh Cut», que está dedicada exclusivamente a ellas. En los últimos cinco años, según información vertida durante las conferencias de Growtech'96 (Miami, septiembre), se multiplicó por dos el consumo de hortalizas troceadas por parte de los comercios de comida rápida (McDonald's etc.). Estos cambios influyen en la producción, dando cabida en el mercado a otros países productores que sean capaces de lograr un abastecimiento constante a lo largo del año (caso de muchos países de América Central respecto a los Estados Unidos). Y tienen como consecuencia el que sea también en los Estados Unidos donde existe una de las experiencias más ricas en relación a las prácticas posrecolección a que deben someterse los productos troceados. Marita Cantwell y Gloria López, del Departamento de cultivos de hortalizas de la Universidad de California, puntero en la investigación de 4ª gama, están presentes en este informe, contando sobre las novedades de ese país sobre este tipo de productos.

Si la investigación y experiencia profesionales son elementos clave del manejo posrecolección, el complemento imprescindible son las empresas que ofrecen la tecnología, servicios y productos necesarios. Sin sus envases, maquinaria para la clasificación y calibrado, cámaras para el control de la temperatura, fungicidas, ceras, tecnología de la maduración, el comercio internacional no habría alcanzado nunca las cotas actuales.

Alicia Namesny
agrocon@edho.es
