

Tecnología de Poscosecha

■ Águilas, Murcia.

Novedades en la poscosecha de tomate

■ El interés que suscita el acondicionamiento de tomate en poscosecha ha motivado a Fomesa celebrar una jornada monográfica sobre el tema.

Fernando Cuenca

inde@ediho.es

El enorme interés despertado entre los operadores productores y comerciales sobre el acondicionamiento del tomate en poscosecha motiva a la firma Fomesa a celebrar una jornada monográfica sobre «novedades en la poscosecha del tomate».

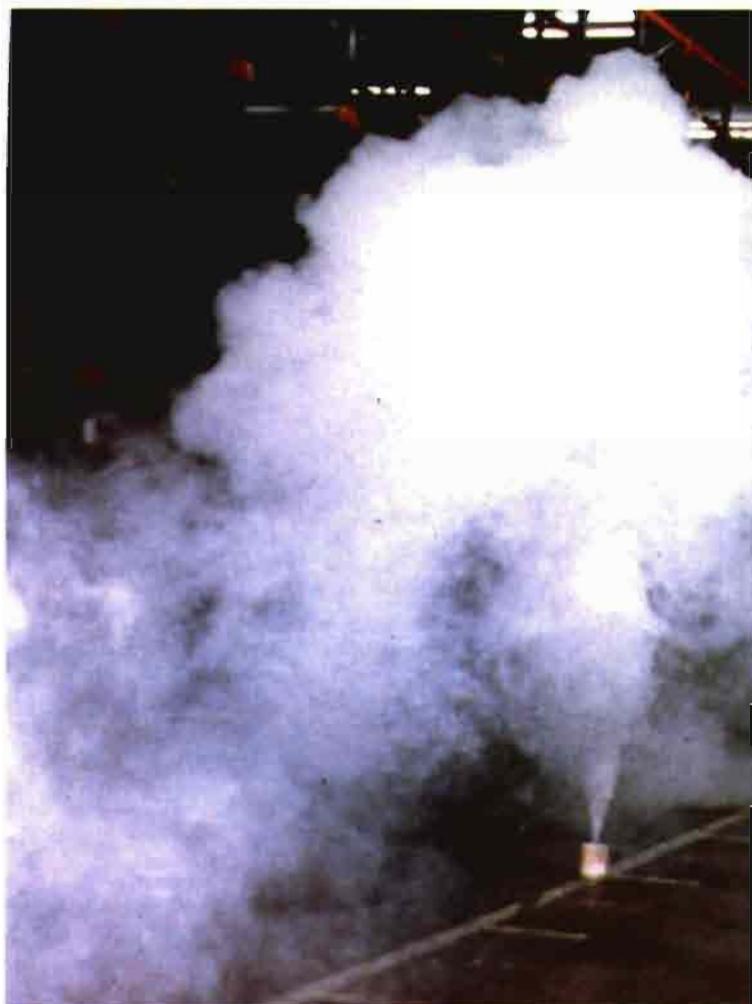
Con este tipo de actuaciones con carácter de formación, esta firma desea participar plenamente en la mejora de uno de los productos hortícolas de mayor valor económico.

Esta jornada se ha celebrado en la ciudad murciana de Águilas durante el día 24 de mayo, punto geográfico de vital importancia, ya que ha permitido que asistan con facilidad destacados profesionales de este producto hortícola, tanto de Mazarrón como de la

propia ciudad de Águilas, ambas ciudades con un gran volumen de producción de tomate a nivel internacional.

En cuanto a las conferencias, éstas estuvieron basadas en dos bloques claramente definidos. El primero de ellos con la conferencia titulada «Manipulación del tomate en poscosecha y enfermedades más frecuentes», a cargo de Manuel Martínez, director comercial de Fomesa, y, posteriormente, con la ponencia «Fruitfog: Un nuevo sistema contra el podrido del tomate», impartida por Ernesto Conesa, director técnico también de esta empresa en su división fitosanitaria.

Manuel Martínez inició su conferencia destacando el factor económico y su incidencia en función de la calidad del producto final en un mercado cada vez más exigente.



Fruitfog-P es un desinfectante para cámaras, locales y transportes vacíos. Aplicación del producto en cámaras frigoríficas del Puerto de Tarragona.



en

agosto

HI nº33

Horticultura Internacional
Agosto 2001

los

5

sentidos*
del

Packaging

en Frutas y Hortalizas

(*) Un informe elaborado por la redacción de Horticultura sobre una conferencia de Lars Wallentin, vicepresidente de Nestlé, para Hispack 2001



A la jornada, de Águilas, Murcia, han asistido destacados profesionales y productores de tomate, tanto de Mazarrón como de la propia ciudad de Águilas, ambas con un gran volumen de producción de tomate a nivel internacional

trichu, sp. y la bacteriosis *Pseudomonas syringae*.

De todas ellas se mencionó su sintomatología, biología y forma de control.

Por último, habló de los tratamientos en posrecolección del tomate, los cuales fueron divididos en dos fases: 1) relacionados con la limpieza y desinfección del almacén y 2) los productos químicos para el control de las enfermedades del tomate.

En este último apartado se trataron todos los existentes en el mercado y se evaluaron ventajas e inconvenientes sobre ellos, tanto desde el punto de vista de eficacia como de legislación, en cuanto a su actual situación de autorización por parte de la administración, tanto nacional como internacional.

Ya en el turno de la conferencia a cargo de Ernesto Conesa, la exposición estuvo centrada en la presentación y metodología de aplicación del productos «Fruitfog-P» como fungicida desinfectante para cámaras, locales y transportes vacíos, y «Fruitfog-M» como fungicida para el tratamiento poscosecha del tomate.

Estos dos productos como fumígenos presentados en gran novedad por contar con su registro recientemente para el tomate. En el primero de ellos, con una composición

centraciones de diferentes gases, como CO₂ y etileno.

A continuación, destacó aspectos sobre la maduración del tomate y las principales fisiopatías del mismo producidas tanto en campo como en almacén.

Una parte importante de su intervención estuvo centrada en la exposición y descripción de las principales enfermedades del tomate en poscosecha.

Entre las de mayor importancia trató la *Alternaria alternata*, *Alternaria solani*, *Botrytis cinerea*, *Penicillium italicum*, *Phytophthora infestans*, *Geotrichum cadidum*, *Rhizopus nigricans*, *Colleto-*

Seguidamente, pasó a desarrollar los factores que influyen en la fisiología del fruto después de la recolección, como son los de carácter físico en cuanto a respiración y transpiración, los biológicos,

de carácter imparable como consecuencia de la degradación que sufren los frutos una vez recolectados y los ambientales, en los que se centró principalmente en la temperatura, humedad relativa y con-

Manómetro diferencial de presión: para el control de la presión diferencial entre dos puntos, como por ejemplo, en la automatización del contralavado de filtros de arena.

Manómetro presostato: para el control de la presión máxima y mínima en un punto, como por ejemplo, para el arranque de una bomba.

Controle sus instalaciones de forma económica y fiable con toda la gama de manómetros y controladores Murphy.

Pida el catálogo general.

Con la garantía y seriedad de:

Copersa

Apartado de Correos, 140. 08340 - Vilassar de Mar (Barcelona) • Tel: 902 103 355 • Fax: 937 59 50 08 • E-mail: riegos@copersa.com • Web: www.copersa.com



FRANK W. MURPHY
S.A.



Asistentes a la Jornada de Fomes, celebrada en Águilas (Murcia) el 24 de mayo, sobre las novedades en poscosecha de tomate. Manuel Martínez, director comercial de Fomesa, durante la exposición de su ponencia sobre "Manipulación del tomate en poscosecha y enfermedades más frecuentes".

del 25% de Ortufenilfenol (OPP), se mostraron como ejemplos tanto los resultados de los ensayos oficiales realizados por la Consellería de Agricultura, como los realizados en algunas cámaras que han contenido tomates en almacenes de Águilas. De este modo, los asistentes pudieron

constatar las impresionantes colonias de diferentes y variadas enfermedades presentes en cámaras de almacenamiento y como estas son reducidas drásticamente e, incluso, eliminadas tras un tratamiento eficaz.

En el caso del fungicida fumígeno para el tratamiento

del tomate en función de Metiltiofanato al 25%, Conesa explicó las cualidades técnicas de esta novedosa técnica de desinfección del tomate, su metodología de aplicación, los bajos niveles de residuo que quedan comparados con las normativas vigentes de los países más exigentes, los en-

Fruitfog-P y Fruitfog-M son utilizados en una novedosa técnica de desinfección de tomate que cambia las metodologías de trabajo y contribuye a una mejora, tanto en rentabilidad como impacto positivo en el comercio

sayos realizados de eficacia, etc.

Matizó las ventajas que aporta en comodidad y facilidad de aplicación, seguridad, economía, eficacia, nula aportación de agua en su aplicación, y mínima manipulación.

Una nueva tecnología al alcance de los operadores del mercado del tomate que, sin duda alguna, cambia las metodologías de trabajo y contribuye a la mejora, tanto en rentabilidad como impacto positivo en el comercio.

Un aspecto destacable relacionado con esta jornada es el significado que tiene para Fomesa, al implicar directamente el compromiso que la empresa adquiere con el mercado del tomate.

Éste es el primer paso, puesto que, como dice Manuel Martínez, «a partir de ahora profesionales del Tomate y Fomesa podemos trabajar codo con codo, los primeros exponiendo sus necesidades en poscosecha y Fomesa trabajando en dar las mejores soluciones posibles».

Para saber más...

Fomesa
www.fomesa.es