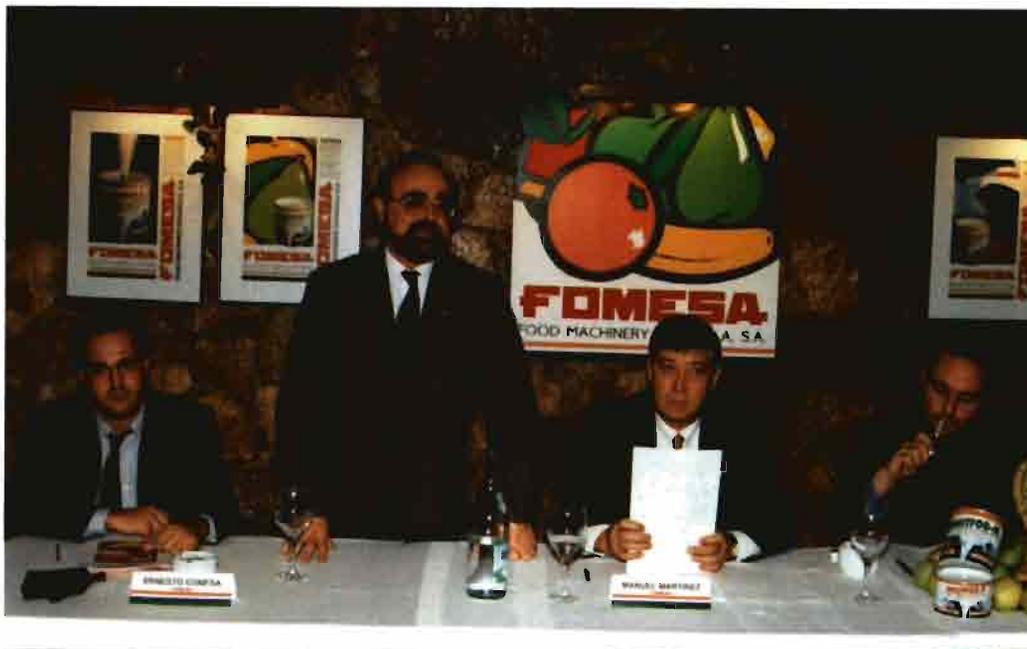


La línea Fruitfog de Fomesa Tratamientos posrecolección que no mojan

El pasado mes de enero se presentó en Lérida la nueva línea de fungicidas Fruitfog ante los responsables de las empresas líderes en el sector de la fruta dulce en el Estado español



Pere Papaseit

ppt@ediho.es

Los fungicidas bencimidazólicos aplicados en seco tienen actividad curativa en las microheridas, favoreciendo la cicatrización, lo que impide la entrada de hongos que provocan podredumbres. A su vez, los tratamientos en seco implican que la fruta no se moja, evitando la presencia de agua libre, lo que siempre y, especialmente cuando el manejo de la temperatura tiene problemas, favorece el desarrollo de los patógenos. Además, se evitan los problemas de tener que controlar el pH en la solución del baño.

Estas ventajas están en la base del desarrollo por parte de Fomesa de una nue-

De izquierda a derecha, Ernesto Conesa, dtor. técnico; Joaquín García, jefe de servicio de Protección de los Vegetales; Manuel Martínez, dtor. comercial y Joan Ibars, Agroquímics Les Borges

va línea de fungicidas, «Fruitfog», que pone a disposición del sector de la cosecha tres principios activos clave formulados como fumígeno, el ortofenilfenol, el metiltiofanato y el imazalil.

La facilidad de uso es el común denominador. Para efectuar la aplicación basta calcular el número de botes necesario, repartirlos en el recinto, agitar cada bote y prender fuego a la correspondiente mecha.

El ortofenilfenol al 25% (p/p) corresponde a Fruitfog-

P y se utiliza para la desinfección de los recintos en ausencia de fruta: cámaras frigoríficas o de desverdización vacías, almacenes, camiones frigoríficos.

La formulación basada en metiltiofanato al 25% (p/p) es Fruitfog-M y está indicada para el tratamiento de cítricos, manzanas, peras, otras frutas y hortalizas en cámaras de conservación o maduración. La tercera formulación, Fruitfog-M/I es la mezcla de metiltiofanato e imazalil (12 y 10%, respectivamente, p/p) y amplía el rango de hongos que controla la segunda. Se encuentra en fase de desarrollo la formulación de antiescaldante para fumigar, con lo cual desaparecería totalmente la necesidad de mojar la fruta, con las consiguientes ventajas en la conservación.

La presentación de la línea Fruitfog se realizó la segunda quincena de enero en Lérida, frente a los responsables de las empresas que lideran el sector de la fruta dulce en España.

Fomesa - maquinaria y química al 50%

Hace 50 años, en 1948, se crea en España la empresa Construcciones Metálicas del Mediterráneo que comienza a trabajar en posrecolección; en la década siguiente, 1955, llega a un acuerdo comercial con la empresa americana Food Machinery and Technical Corporation y ello da lugar al nacimiento de Fomesa.

En la actualidad la maquinaria posrecolección significa un 52% del volumen de negocio y el restante está constituido por los productos químicos asociados: ceras, fungicidas, desinfectantes.

La empresa trabaja en 42 países, incluyendo empresas propias en Grecia y Turquía y distribuidores en Marruecos, Túnez, Egipto, Chipre, Argentina, Brasil, Uruguay, India, Paquistán, China, etc. El mercado exterior tiene el mismo peso que el español -un 50% de la facturación son ventas en otros países- y la ruta de la internacionalización avanza. El próximo hito será la apertura de delegación en Japón.