

La expansión comercial de los nuevos caquis

Al eliminar la astringencia del fruto en post-recolección, ha aumentado su consumo

La comarca de La Ribera (Ribera Alta y Ribera Baja), en la provincia de Valencia, se ha distinguido siempre por el dinamismo de su agricultura y el acierto con que se han adaptado sus cultivos a la situación socio-económica de la región y a las oportunidades de los mercados. Una de las riquezas que ha permanecido como una constante dentro del cambiante panorama de sus producciones agrarias son los frutales. Los cítricos y los frutales de hueso (melocotones, nectarinas y ciruelos) han llevado siempre un sello de calidad muy especial asociado al nombre de esta comarca.

Entre los frutales, el caqui (o kaki) ha sido un cultivo tradicional en la zona. Su explotación a gran escala se ha visto dificultada por el sabor astringente de esta fruta y su difícil manipulación comercial. El avanzado estado de maduración con que suele encontrarse al llegar al consumidor obliga, incluso, a comerlo con cucharilla. Todo ello ha hecho tradicionalmente del caqui un fruto con un mercado limitado en volumen y tiempo.

La astringencia del caqui se debe a su alto contenido tánico. Al mezclarse el tanino

La comercialización del caqui ha experimentado una rápida expansión gracias a la eliminación de su astringencia, que dejaba una sensación de aspereza en la boca, convirtiéndose así en un fruto muy agradable al paladar. Ante las buenas perspectivas, la Conselleria de Agricultura de la Generalitat valenciana ha otorgado recientemente la Denominación de Origen Kaki de la Ribera del Xúquer.

Manuel Llanos. Ingeniero agrónomo.

con las proteínas de la saliva produce una sensación de aspereza en la boca que se experimenta con cierto rechazo. Para reducir o eliminar totalmente la sensación de astringencia, se ha desarrollado un sistema de tratamiento del fruto en postcosecha que ha revolucionado su mercado y está consiguiendo una rápida expansión del consumo.

Esta iniciativa ha tenido ya una respuesta

oficial. Recientemente, la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat valenciana ha otorgado la Denominación de Origen Kaki de la Ribera del Xúquer para apoyar la buena perspectiva que ofrece su cultivo y comercialización y el interés que ha despertado en el sector agrario la explotación de la nueva fruta.

Una vez eliminada la astringencia, el caqui puede conservarse en cámara fría (5 °C) sin que pierda la compacidad y la turgencia con que se recolecta y que permiten pelar y cortar el fruto tal como se hace con una pera, un melocotón o una manzana. Su textura crujiente y su sabor aromático y dulce la hacen extraordinariamente agradable al paladar y apenas recuerdan la pastosidad y la aspereza de los caquis tradicionales.

Las variedades más cultivadas en la Ribera Alta del Xúquer de la Provincia de Valencia son Rojo Brillante y Sharon. El nombre de esta última, de origen israelí, está patentado por sus obtentores, por lo que sólo estos pueden utilizarlo como nombre comercial. Su producción en otras comarcas valencianas y en otras provincias, resulta muy prometedora y está abriendo nuevos mercados dentro y fuera de España a los nuevos caquis tratados contra la astringencia.

Tratamiento industrial

El procedimiento seguido en España para eliminar la astringencia del caqui en post-recolección, ha sido ensayado y practicado con ligeras variantes y con el mismo objetivo en otros países, como Estados Uni-



El caqui es un cultivo tradicional de la comarca de La Ribera (Valencia).

CUADRO I.

Tratamiento con etanol	permanencia a 5 °C	permanencia a temp. ambiente
1 día	3 días	2 días
2 "	3 "	0 "
2 "	0 "	2 "
2 "	1 "	2 "
3 "	2 "	0 "
3 "	1 "	1 "
3 "	2 "	0 "
3 "	2 "	1 "

dos, Japón e Israel.

Entre las experiencias llevadas a cabo en España, cabe destacar la realizada por técnicos de E.E.A. de LLuchent y de Brodrex Ibérica, S.A. En ella, frutos de la variedad Rojo Brillante se sometieron a una atmósfera de 5.000 p.p.m. de etanol, con una humedad relativa del 90% y una temperatura ambiente de 20 °C. El tratamiento dura de 1 a 3 días y, a continuación, se combina con un periodo variable en cámara fría a 5 °C, seguido de otra estancia en cámara a temperatura ambiente antes de consumirlo. Las variantes, función de los tiempos que duran las tres fases, que mejores resultados dieron, fueron las que se incluyen en el **cuadro I.** ■



« Hágalo vd. mismo »

La concentración necesaria en etanol (alcohol etílico) gaseoso para eliminar la astringencia del caqui se puede conseguir mediante un método casero de fácil puesta en práctica. Se trata de mantenerlo en un recipiente herméticamente cerrado durante 3 ó 4 días, en presencia de una atmósfera de vapor de whisky (o de otro licor de alto grado alcohólico).

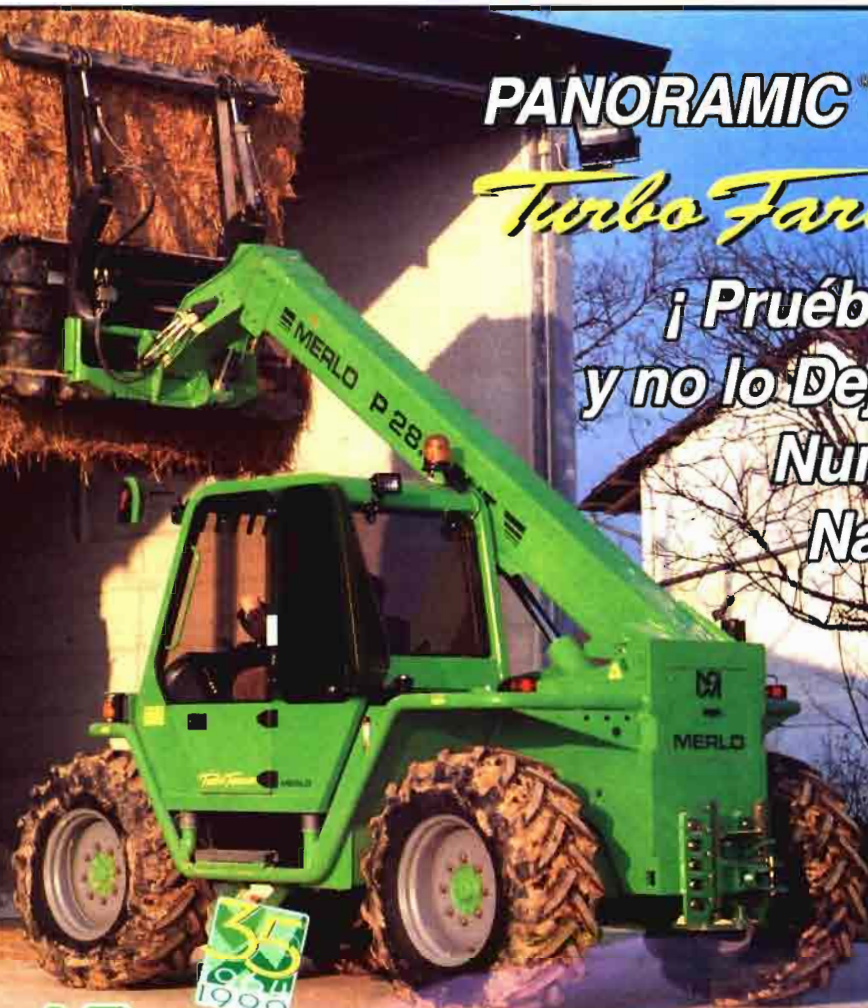
Una forma de conseguirlo es colocar los caquis maduros (enteros y duros) en el interior de una olla a presión a la que se ajusta la tapa para conseguir una perfecta estanqueidad (o en cualquier otro recipiente perfectamente estanco), en cuyo fondo se vierte una fina capa de whisky (o de otro licor). Para evitar que el licor moje los caquis, estos se pondrán sobre una rejilla o cualquier otro soporte que, colocado en el fondo del recipiente, quede por encima del líquido. Como indicamos, la astringencia desaparece en 3 ó 4 días

y los caquis, además de conservar su turgencia y compacidad (con que se deben cosechar), imparten al comerlos un excelente sabor-aroma al que no es ajeno el licor empleado. Su textura en boca es crujiente y sumamente agradable, sin asomo de astringencia. ■

- Capacidad de Carga hasta 3500 kg
- Altura Máxima hasta 9 m
- Transmisión Hidrostática con Regulación Electrónica
- Dispositivo Automático Antivuelco
- Translación Lateral del Brazo
- Corrector de Inclinación Transversal
- Motor Turbo 114 HP
- Velocidad Máxima de 40 km/h
- Sistema de Enganche Rápido de los Accesorios
- Homologación Para Remolcar en Carreteras Públicas hasta 15000 kg

PANORAMIC® EVT *Turbo Farmer*

**¡ Pruébalo...
y no lo Dejarás
Nunca a
Nadie !**



MERLO

Tecnología para la Agricultura

MERLO IBERICA IND. MET. S.A.

Ctra. Nacional II, km 599,4 - Nave 8

PALLEJA - BARCELONA

Tel. (93) 6630460 - Fax (93) 6632073

www.merlo.com - E-mail: servicios_generales@merlo-iberica.es

APELLIDOS Y NOMBRE

EMPRESA

DIRECCIÓN

CIUDAD

CP

PR

TEL

FAX