

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL CAQUI CV. ROJO BRILLANTE CULTIVADO BAJO SISTEMA ECOLÓGICO Y CONVENCIONAL

Vilhena N Q¹, Bermejo A¹, Gil R¹, Fernandez-Serrano P¹, Salvador A¹¹Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias. 46113, Moncada, Valencia, España.

nquaresma_nor@gva.es

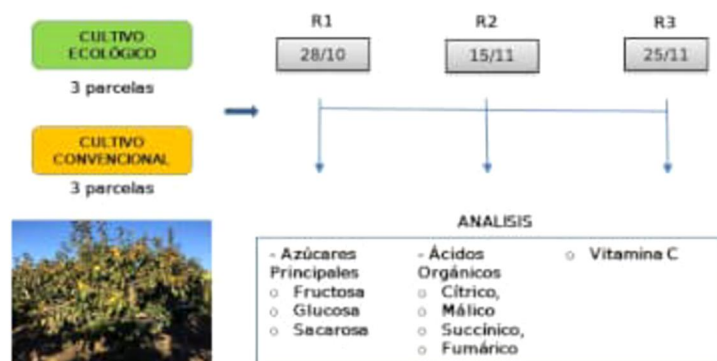
INTRODUCCIÓN

La producción de caqui en España ha aumentado exponencialmente en los últimos 20 años, principalmente en la Comunidad Valenciana, donde el cultivo está centralizado en la variedad 'Rojo Brillante'.

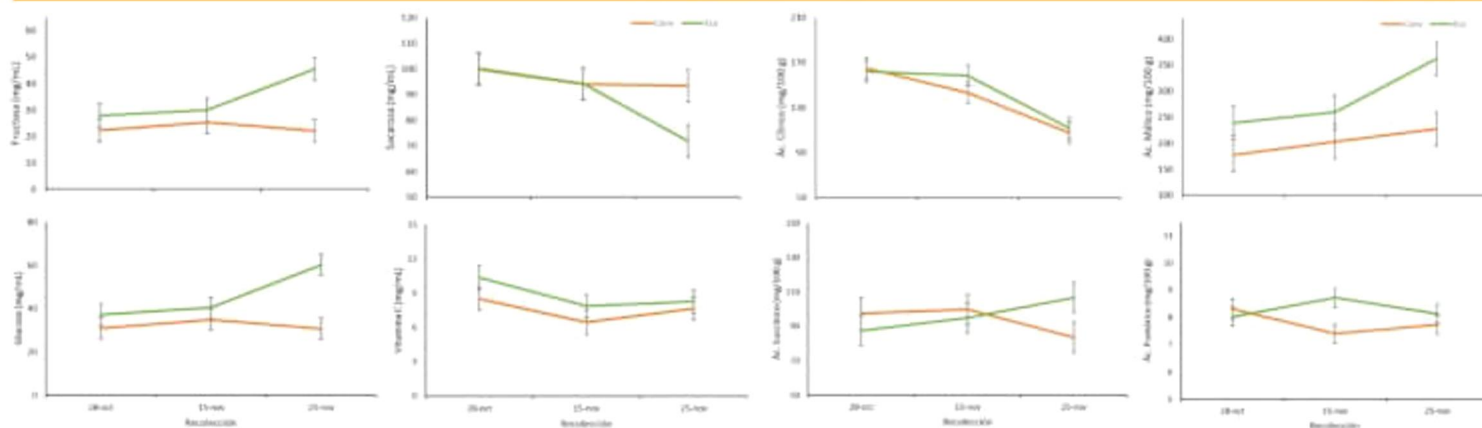
La creciente demanda del consumidor por una dieta más saludable, así como la mayor conciencia por una producción sostenible, ha llevado a un incremento del consumo de frutas y hortalizas cultivadas bajo manejo ecológico. En la actualidad, aunque la mayor parte del caqui se cultiva bajo manejo convencional, en los últimos años su producción bajo manejo ecológico ha incrementado considerablemente.

Existe una percepción de que las frutas ecológicas son más nutritivas que las producidas convencionalmente, lo que lleva a la necesidad de realizar estudios comparativos de la calidad nutricional en caqui cultivado bajo estos dos sistemas de manejo.

MATERIALES Y MÉTODOS



RESULTADOS



CONCLUSIONES

Los resultados revelaron una influencia del manejo en el contenido de la mayoría de los metabolitos, con valores ligeramente más altos de ácido málico, fumárico, fructosa, glucosa y vitamina C en las parcelas bajo manejo ecológico y se observó una disminución en los contenidos de ácido cítrico y en el contenido de vitamina C con el avance de la recolección en ambos sistemas de manejo.

AGRADECIMIENTOS: Este trabajo fue financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria de España (INIA) a través del proyecto RTA2017-00045-C02-01. Nariane Q. Vilhena agradece al INIA por la beca FPI-INIA (PRE2018-085833).

