

Nuevo recubrimiento para la eliminación de la astringencia del caqui durante el transporte refrigerado

PALABRAS CLAVE: desastringencia; exportación; frigoconservación; recubrimiento; 'Rojo Brillante'; GreenSeal-KA

AUTORES: **Ayoub Fathi-Najafabadi** -Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA)

Daniel Tormo -FOMESA FRUITECH S.L.U

Rebeca Gil -Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA)

Cristina Besada -Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA)

Ernesto Conesa -FOMESA FRUITECH S.L.U

Alejandra Salvador -Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA)

La aplicación de altas concentraciones de CO₂ es el tratamiento habitual para la eliminación de la astringencia del caqui 'Rojo Brillante' tras la cosecha. La secuencia de manejo consiste en eliminar la astringencia tras la manipulación de la fruta en la línea de confección, sobre fruta ya encajada, justo antes de su expedición. En el caso de que la fruta sea destinada a un almacenamiento prolongado el tratamiento de desastringencia es recomendable realizarlo tras la conservación a baja temperatura para mantener la firmeza del fruto. Sin embargo, en algunos escenarios de comercialización, como es el envío a países de ultramar, el fruto necesariamente debe ser sometido al tratamiento de CO₂ previamente al transporte refrigerado que en algunos casos puede ser de hasta 30 días. Bajo estas condiciones el riesgo de aparición de pardeamiento interna o de una importante pérdida de firmeza en destino es muy alto. El objetivo de este trabajo fue evaluar la eficacia de un nuevo método de eliminación de la astringencia basado en la aplicación de un recubrimiento (GreenSeal-KA) formulado con etanol, aplicado durante el encajado de los frutos en la línea de confección en fruta posteriormente frigoconservada. Durante tres campañas se realizaron ensayos experimentales y a partir de los resultados obtenidos se realizaron ensayos comerciales en las siguientes campañas en diferentes almacenes de confección de caqui. El tratamiento con GreenSeal-KA es eficaz en la eliminación de la astringencia de frutos de caqui durante la conservación a 0°C. En envíos a destinos de ultramar la aplicación de este recubrimiento es una alternativa eficaz al tratamiento con altas concentraciones de CO₂.