

Productos de 4ª gama y tecnologías postcosecha

Los hábitos de consumo de frutas y hortalizas frescas han cambiado de forma considerable, lo que ha generado la irrupción de nuevos conceptos de productos en el mercado. Conscientes de ello, los investigadores del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD) de la Universitat Politècnica de València trabajamos en el desarrollo y adaptación de tecnologías para alargar la vida útil de frutas y hortalizas frescas así como ofrecerla en nuevos formatos sin mermar sus características organolépticas y nutricionales.

Descripción

Los hábitos alimentarios han cambiado sustancialmente en las últimas décadas, especialmente en las zonas urbanas, y el consumo de frutas y hortalizas frescas no han sido ajenos a dichos cambios. Consumimos productos cultivados a miles de kilómetros y fuera de sus fechas naturales de recolección. Sin embargo, las frutas y hortalizas frescas se caracterizan por tener una vida útil relativamente corta, la cual se reduce más aún cuando estas son procesadas mínimamente.

Por este motivo, es necesario conocer como se comporta la fruta u hortaliza según el formato en el que se pretenda comercializar. En ello influirán, además de su fisiología, las operaciones de procesado en la industria, el envase y las condiciones de conservación. Desde el IIAD investigamos como se ven afectados dichos productos por estos factores y cual es la forma más adecuada de procesarlos y conservarlos para alargar su vida útil lo máximo posible, manteniendo sus características organolépticas y nutricionales.

Los aspectos más relevantes en este sentido son:

- Estudio y caracterización del metabolismo de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.
- Modelado de los procesos de respiración en las diferentes etapas de postcosecha.
- Optimización de las condiciones de conservación en cámara.
- Selección y adecuación del envase y la atmósfera de equilibrio según la variedad de producto a conservar y el formato de presentación elegido (forma de troceado, pelado, lavado, etc.).
- Relación entre la percepción del consumidor y los parámetros objetivos de calidad de la fruta.

Ventajas de la oferta

- ✓ Conocimiento y predicción de la vida útil del producto según las condiciones de comercialización.
- ✓ Experiencia y conocimiento en tecnologías postcosecha y envase.
- ✓ Optimización de las operaciones de procesado.
- ✓ Colaboración con instituciones de investigación agraria tales como IVIA, CEBAS-CSIC, Universidad de Valencia, Fundación Cajamar, etc.



Ejemplos de aplicaciones

- Optimización del envasado de diferentes frutas (caqui, naranja, melón, piña, sandía, uva, etc.).

- Optimización de las condiciones de conservación de frutas.

- Sustitución del cloro en el lavado por agentes más respetuosos con el medioambiente.

- Empleo de aceites esenciales como agentes conservantes.

- Aplicación de diferentes fitorreguladores en campo y en postcosecha.

Contacto

Email: iiad@upv.es

Dirección:

Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)
Universitat Politècnica de València
Camino de Vera s/n
Edificio 8E, bloque F
(cubo morado), 3ra pl.
46022 – València

Web: www.iiad.upv.es