

APUESTA DE CITROSOL:

MEJORAS PARA LA CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE LA PALTA

Citrosol ha conseguido en los últimos años acompañar la eclosión del aguacate a nivel global lanzando al mercado dos herramientas que incrementan su vida comercial y, por tanto, la comercialización de este fruto. Ahora ofrece un nuevo desarrollo específico para palta de sus sistemas de lavado higiénico Citrocide y un recubrimiento que evita daños por frío y pérdidas de peso en los transportes frigoríficos manteniendo la firmeza y las propiedades organolépticas.

La compañía informó que a través del sistema Citrocide se logra convertir lavadoras y balsas de lavado en Puntos de Control Crítico para evitar contaminaciones cruzadas, minimizar la contaminación superficial y la interiorización de patógenos, en aguacate y mango respectivamente. Además monitorea y controla de manera continua y automática la concentración de Citrocide PC en el agua de lavado manteniendo la dosis óptima en todo momento.

Asimismo, asegura una trazabilidad detallada del mismo a través de un programa donde se registra la información del proceso de dosificación y control. A la par es eficaz contra bacterias, hongos, levaduras y virus; controla la contaminación superficial de la fruta y de la lavadora; garantiza la desinfección del agua de lavado y no deja residuos ni genera DBPs, como cloratos, percloratos o trihalometanos.

En los últimos años se ha producido un notable incremento de las alertas sanitarias por patógenos en alimentos de origen no animal tanto en Europa como en USA. Además, la nueva normativa de la agencia FDA (Food and Drug Administration) de Estados Unidos so-



bre seguridad alimentaria incluye controles preventivos a las exportaciones de terceros países a USA. Con estas premisas estas nuevas soluciones para mejorar y alargar la vida poscosecha cobran máxima actualidad, entre ellas las dirigidas a un cultivo en auge en todo el mundo como la palta.

REDUCCIÓN DE MOHO PEDUNCULAR

El moho peduncular es causado por hongos saprófitos que crecen sobre el pedúnculo durante el almacenamiento y transporte frigorífico de la palta, y que afectan a la

calidad del producto en su llegada a destino. Esto, en muchos casos, supone una reclamación comercial. Al lavar el aguacate con el referido sistema se alcanzan índices de reducción de moho peduncular del 100 % después de 25 días e incluso a los 40 días son del 90%.

Otra de las ventajas de este sistema es que no deja ningún residuo en el fruto ni genera ningún DBPs. En resumen, con el Sistema Citrocide Palta se reduce la incidencia de moho peduncular de manera drástica, incluso después de 40 días, esto permite llegar a destinos lejanos sin pérdidas postcosecha y, en consecuencia, reduciendo enormemente las reclamaciones.