xarxa-i.cat
Xarxa d'Innovació agroalimentària i rural de Catalunya

eip-agri
AGRICULTURE & INNOVATION

NOVES TECNOLOGIES I ESTRATÈGIES DE CONSERVACIÓ DE LA POMA 'GOLDEN DELICIOUS' I VARIETATS DEL GRUP GALA

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020

Cooperació per a la innovació. Resultats dels Grups Operatius 2015

Sector Agrícola

Barcelona, dimecres 21 de juny de 2017

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

MOTIVACIÓ i OBJECTIUS DEL PROJECTE

- Obtenir poma Golden amb més intensitat de color groc i amb polpa ferma després del període de conservació
- Allargar el període de conservació de la poma Gala aplicant noves tecnologies de conservació i reduint alhora la incidència d'embruniment intern de la polpa

MEMBRES DEL GRUP OPERATIU

- Fructícola Empordà SL
- A&F Agraria XXI
- Fruits Sant Pere SL
- Fundació Mas Badia

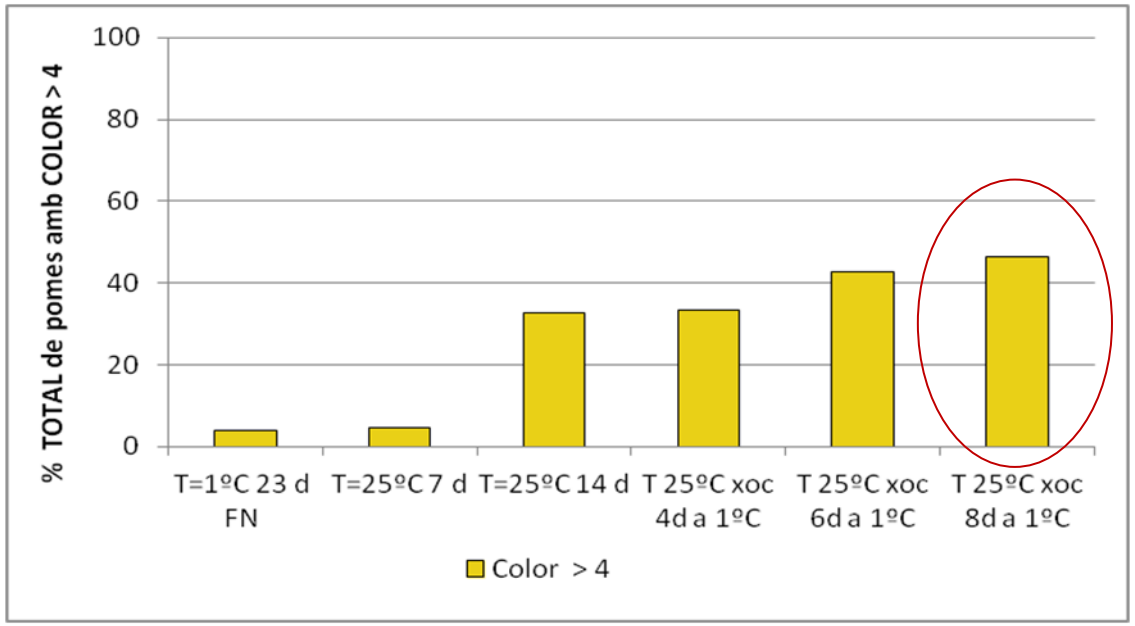
ACCIONS REALITZADES

1) Tècniques per incrementar la intensitat de color groc de la poma Golden
   a) Desverdització a la sortida de la conservació
   b) Diferents dates de collita i desverdització a la sortida de la conservació
   c) Avaluació de la conservació de noves varietats similars a Golden amb més intensitat de color groc
2) Tècniques per allargar la conservació de la poma Gala sense embruniment intern

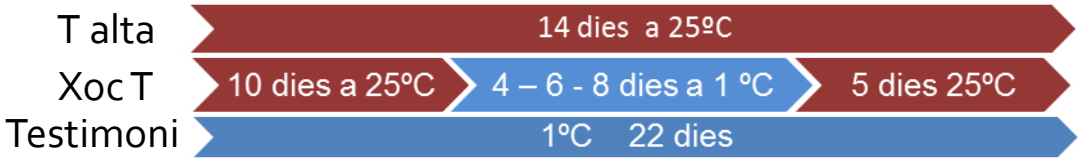
RESULTATS PRELIMINARS GOLDEN: tècniques per incrementar la intensitat de color groc

1. Xoc combinat de temperatures altes i baixes

El xoc tèrmic de més durada va ser el que va donar més color groc (45% de les pomes)



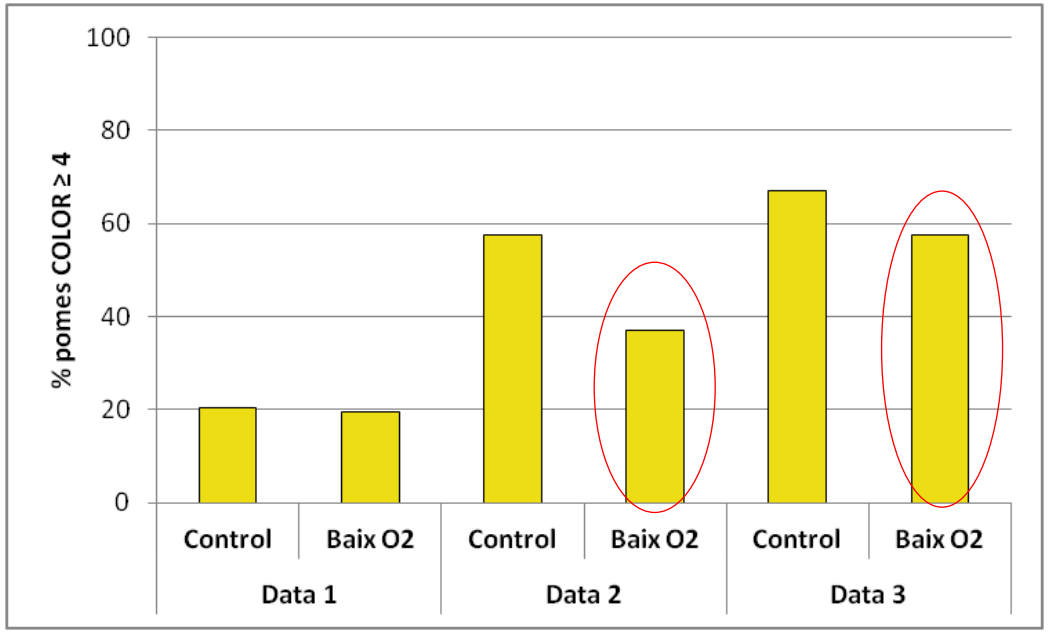
Tractaments desverdització



RESULTATS PRELIMINARS GOLDEN: tècniques per incrementar la intensitat de color groc

2. Condicions de baix oxigen i temperatura alta

L'atmosfera amb baix oxigen no va ser efectiva per augmentar el color groc



Tractaments desverdització

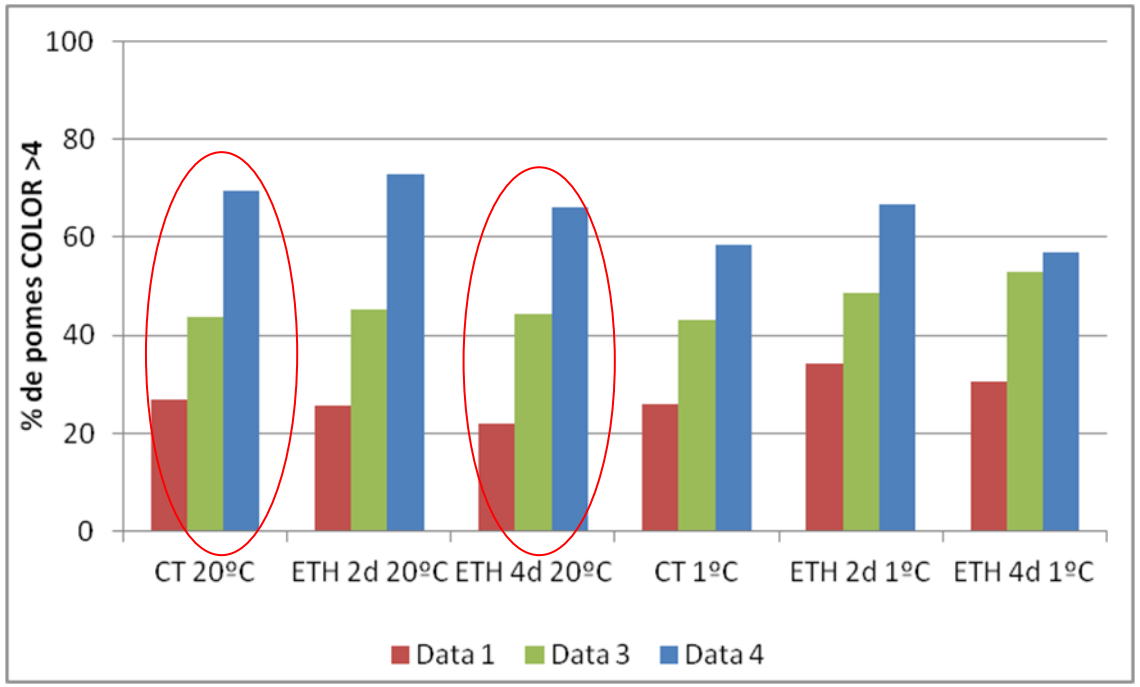
- Temperatura de 20ºC durant 10 dies i oxigen baix (2%)
- Control: 10 dies a 20ºC i atmosfera normal

Data 1: Sortida conservació
Data 2: Final desverdització
Data 3: + 8 dies a 20ºC

RESULTATS PRELIMINARS GOLDEN: tècniques per incrementar la intensitat de color groc

3. Aplicació d'etilè a diferents temperatures

El tractament amb etilè no va donar més coloració groga que el tractament a temperatura alta de 20ºC



Tractaments desverdització

- Etilè (100 ppm) durant 2 i 4 dies a temperatura d'1ºC o 20ºC
- Control: no tractament amb etilè



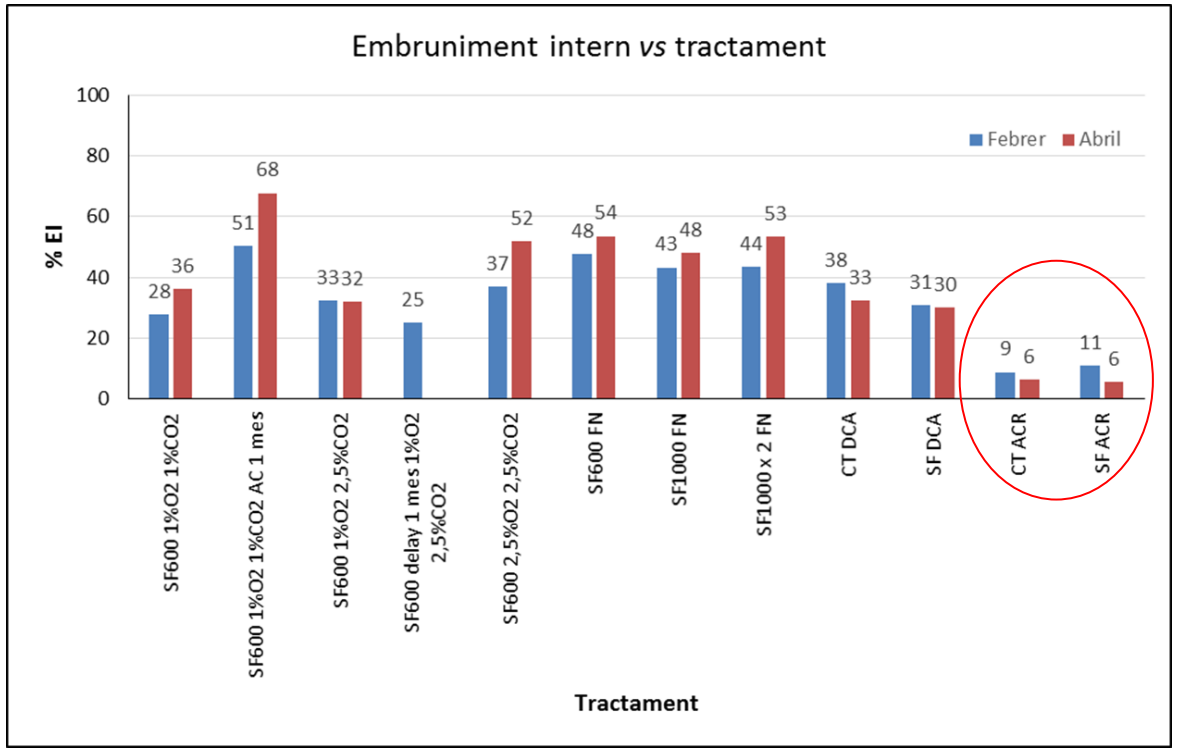
CONCLUSIONS GOLDEN

Recomanacions a partir de les dades obtingudes fins ara:

- Tractar la fruita que es vulgui desverditzar amb SmartFresh per evitar la pèrdua de fermesa
- Desverditzar els lots de poma amb color de fons >3 segons la carta del CTIFL
- Desverditzar a temperatura alta, com a màxim de 20ºC, durant un mínim de 7 dies
- Mantenir humitat alta durant el procés
- Amb les dades obtingudes fins ara no es veuen diferències entre fer o no fer xoc tèrmic

RESULTATS PRELIMINARS GALA

Reducció significativa de la incidència d'embruniment intern en Gala conservada a molt baix oxigen (0,4%)



Tractaments:

- Diferents tècniques conservació: FN, AC, DCA, ACR
- Aplicació d'SmartFresh
- Diferents règims de gasos O_2 i CO_2



CONCLUSIONS GALA

- Reducció significativa de la incidència d'embruniment intern en gala conservada a molt baix oxigen (0,4%)
- Reducció de la incidència d'embruniment intern en gala posada ràpidament en atmosfera controlada
- La gala de la nostra zona no presenta una sensibilitat especial al CO_2
- Hi ha diferències significatives entre productors i incidència d'embruniment intern
- La incidència de l'embruniment intern no incrementa significativament de febrer a abril

Dades de contacte per obtenir més informació

www.fructicolaemporda.com
agarriga@empordasl.com

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020

http://www.ruralcat.net/web/guest/pritac/espai/grups-operatius

xarxa-i.cat
Xarxa d'Innovació agroalimentària i rural de Catalunya

eip-agri
AGRICULTURE & INNOVATION