

# El Sistema de calidad SmartFresh<sup>SM</sup> para el tomate: Un nuevo horizonte se abre para estos frutos

## Redacción

redaccion1@ediho.es

Basándose en los más de 50 ensayos previos a la comercialización de SmartFresh con tomates llevados a cabo entre el 2008 y el 2009, María Matilla, Directora de Marketing Operativo Europeo de AgroFresh, confirma el gran efecto que se obtuvo en su conservación, transporte y comercialización: "En las variedades de ensalada o tomate verde (Raf, Cecilio, Delicia, etc.) el sistema de calidad SmartFresh mostró excelentes resultados, incluso cuando se cosecharon durante los periodos más calurosos. El color se mantuvo

durante más tiempo, la firmeza es definitivamente mayor y el sabor es excelente".

Dado un interés cada vez mayor de los consumidores por tomates de ensalada de gran calidad para el consumo en fresco, mantener su coloración entre 7 y 14 días gracias al SmartFresh permite a los productores y exportadores españoles orientarse hacia nuevos mercados. Eve Dupille, Directora de I+D para España, supervisora de los ensayos, subraya que el uso de SmartFresh conlleva un menor estrés durante la cosecha, la

conservación y el transporte a destino. Cuenta que se aplicó SmartFresh en las variedades mencionadas anteriormente en las fases donde el tomate está completamente verde hasta la fase del rosado y como resultado el efecto sobre la coloración y la firmeza fue excelente en todas ellas: "Incluso llevamos a cabo un ensayo con tomates de Ensalada a temperaturas muy altas en el invernadero y los resultados a pesar de las condiciones extremas fueron muy buenos". AgroFresh planea evaluar beneficios adicionales del Smart-

tFresh en temperaturas más altas durante la próxima temporada del tomate, porque los paneles de consumo han expresado un fuerte interés por este tipo de tomate.

Tecnidex, el representante en España de la empresa AgroFresh prevé una fuerte demanda del SmartFresh para el tomate en los próximos años. Según Manuel García Portillo, presidente de Tecnidex, la tendencia se confirma y la tecnología SmartFresh le responde totalmente, ya que la rentabilidad de la inversión es prácticamente visible a través del periodo de comercialización prolongado y la vida útil sensiblemente mejorada. García Portillo está de acuerdo con las expectativas de mercado de AgroFresh para España: "Incluso después de dos semanas a temperatura ambiente, los frutos son ricos en sabor, manteniendo su coloración y su calidad es mucho mejor que la de los frutos testigo. Tanto las ventas en el mercado nacional como las exportaciones se verán beneficiadas con clientes satisfechos y se creará una mayor demanda".

### Variedad Cecilio:

Efecto de SmartFresh sobre el mantenimiento del color verde y de la firmeza 1 día de almacenamiento (8°C) y 13 días de vida útil (20°C)

Aplicación de SmartFresh al estado de maduración 1 (verde)



Tomates Testigo



Tomates de calidad SmartFresh<sup>SM</sup>

Fuente: Aplicación precomercial en las instalaciones de un cliente - diciembre 2008 - Almería - España.

### Variedad Raf Delicia:

Efecto de SmartFresh sobre el mantenimiento del color verde y de la firmeza 1 día de almacenamiento y 13 días de vida útil (20°C)

Aplicación de SmartFresh al estado de maduración 2,5 (inicio viraje)



Tomates Testigo



Tomates de calidad SmartFresh<sup>SM</sup>

Fuente: Aplicación precomercial en las instalaciones de un cliente - diciembre 2008 - Almería - España.