



### Tecnología de producción

*Análisis del resultado del sistema de calidad Smartfresh en el kaki español durante la campaña 2007-08*

## II Jornada Tecnidex kakis

- Este sistema permite mantener la calidad de los frutos en el momento de la recolección

#### Tecnidex

[www.tecnidex.es](http://www.tecnidex.es)

Tecnidex, Técnicas de Desinfección es una empresa que desde el año 1996 ha estado trabajando para el desarrollo de nuevas tecnologías para la postcosecha de kaki. De este modo y gracias a la cooperación con la Cooperativa Canso de la Alcudia y el Instituto de Investigaciones Agrarias (Ivia) se desarrollaron nuevas soluciones tecnológicas para la conservación y eliminación de la astringencia del kaki.

Actualmente se puede decir que la mayor parte de la producción de kaki "rojo brillante" en España mejora su calidad organoléptica gracias a la tecnología Controltec kaki de Tecnidex.

Asimismo y gracias a la colaboración estratégica con la empresa Agrofresh, el año pasado se celebró la "I Jornada de kakis" donde se presentó el sistema de calidad Smartfresh, que es una tecnología que completa perfectamente las soluciones tecnológicas aportadas por Tecnidex en kaki, permitiendo mantener la cali-

**Como resultado de la utilización del Smartfresh, la fruta pudo ser conservada en almacenamiento frigorífico, gracias al control de los daños por frío y el mantenimiento de la firmeza de los frutos y calidad comercial de los mismos**

dad de los frutos en el momento de la recolección, retrasando el proceso de maduración durante su almacenamiento frigorífico y posterior comercialización a través de la cadena de distribución y venta.

Para analizar los resultados de la campaña 2007-08 en la utilización del sistema de calidad Smartfresh en kakis el pasado 26 de septiembre se celebró la II Jornada Tecnidex en kakis en el Parque Natural de la Albufera.

La mesa inaugural de la jornada estuvo formada por José Segarra, director del Parque Natural de la Albufera; Manuel García Portillo, presidente de Tecnidex; y Cirilo Arnadis Núñez, presidente de Canso. La inauguración de la

*En la imagen izquierda aparecen, de izquierda a derecha, Cirilo Arnadis del Canso, Florentino Juste del Ivia, José Segarra presidente del Parque Natural la Albufera y Manuel García-Portillo, de Tecnidex.*

*A su derecha, vista general de los participantes a la II Jornada Tecnidex kakis.*

jornada corrió a cargo de Florentino Juste Pérez, director general del Ivia.

Seguidamente tuvo lugar la presentación de los resultados de la campaña de kaki 2007-08 a través de la intervención de Mario Vendrell Verdú (director de calidad de Canso) y Sergio Aparicio Gargallo (director Comercial de España de Tecnidex). A continuación Eve Dupille (responsable técnica de Agrofresh) analizó los resultados obtenidos y confirmó las recomendaciones técnicas para la utilización del Sistema de Calidad Smartfresh durante la campaña de kaki 2008-09.

Posteriormente Manuel García Moreno (ejecutivo de compras de verduras de Con-



sum), Ignacio Juárez González (jefe de área norte y coordinador del kaki de Anecoop) y Rodolfo Sánchez (director general de Edeka España) expusieron los resultados y claves para la comercialización del kaki.

La jornada se culminó con una comida y una visita al parque natural de la Albufera.

### Resultados Campaña 2007-08

El sistema de calidad Smartfresh fue utilizado por los principales operadores de kaki de la Comunidad Valenciana y Andalucía, a pesar de la helada que afectó a los kakis cultivados en la Comunidad Valenciana en noviembre de 2007 y que afectó a una considerable cantidad de fruta pendiente de recolección. La helada junto con las lluvias provocaron daños en los frutos y pérdida de firmeza, que fueron detectados en el momento de recolección.

A pesar de que la fruta no presentaba las condiciones óptimas, el sistema de calidad Smartfresh fue utilizado de forma mayoritaria durante el mes de noviembre y diciembre de 2007 en las variedades Rojo Brillante y Sharon. Como resultado de la utilización del Smartfresh, la fruta pudo ser



## Uniendo esfuerzos para ofrecer calidad

Joining efforts to offer quality



C/ Músico Peydró, 36 - 1º • 46001 - VALENCIA (España)

Tel. +34 96 353 13 11 • Fax: +34 96 394 33 92

E-mail: [info@aefa-agronutrientes.org](mailto:info@aefa-agronutrientes.org) • Web: [www.aefa-agronutrientes.org](http://www.aefa-agronutrientes.org)



En la fotografía, Ignacio Juárez, de Anecoop, en compañía de Manuel García Moreno de Consum y Rodolfo Sánchez de Edeka.

conservada en almacenamiento frigorífico, gracias al control de los daños por frío y el mantenimiento de la firmeza de los frutos y calidad comercial de los mismos. Los efectos positivos en la utilización

del sistema de calidad Smartfresh fueron más evidentes en fruta de buena calidad.

**Recomendaciones para la campaña 2008-09**

Para el uso del sistema de

calidad Smartfresh destaca la importancia de seguir las recomendaciones técnicas de Agrofresh y Tecnidex, sobre todo en lo relativo a las condiciones de las cámaras para la aplicación del Smartfresh: her-

meticidad, estanqueidad, temperatura y ausencia de tratamientos previos.

Asimismo el plazo máximo entre recolección y utilización del sistema de calidad Smartfresh es en general de 3 a 7 días. Es recomendable la aplicación del Smartfresh tras la recolección y confección de la fruta, con el objetivo de reducir posibles daños por pardeamiento. El proceso de desastringenciación y conservación se recomienda realizarlo posteriormente a la aplicación del Smartfresh para reducir posibles pérdidas de firmeza.







www.azud.com

**En 1998 AZUD  
revolucionó el filtrado  
Es hora de un nuevo giro**

modular **HELIX** SYSTEM **HELIX** AUTOMATIC

AZUD



**En la imagen; Sergio Aparicio, de Tecnidex, Eve Dupille, de Smartfresh y Mario Vendrell de Canso.**

Para frutos recolectados con un adecuado grado de firmeza, que representa la mayor parte de la producción, se indicó que los frutos pueden ser almacenados con Smartfresh, pudiendo llegar a mantener la calidad de la fruta recolectada

hasta 40 días.

Para las últimas pasadas de fruta también es posible almacenar con Smartfresh. En este caso la duración de la conservación frigorífica debe ser limitada a 15 días.

En base a los resultados

obtenidos se destacó que Smartfresh es una tecnología y herramienta muy valiosa que permite mantener la calidad existente de las frutas pero que en ningún caso puede eliminar las alteraciones que de forma natural se producen en las

mismas o crear una calidad inexistente.

De este modo este sistema, al igual que las tecnologías para eliminar la astringencia en kakis, tiene el objetivo de optimizar la gestión de la central hortofrutícola, manteniendo un producto con las mejores cualidades sanitarias, visuales, organolépticas y nutricionales y de este modo poder responder mejor a las expectativas de sus clientes y del propio consumidor.

**Para saber más...**

[www.tecnidex.es](http://www.tecnidex.es)

# INVERCA

## TECNOLOGÍA PRODUCTIVA



INVERNADEROS Y TECNOLOGÍA, S.A.  
 INVERNADEROS DE CASTELLÓN, S.A.  
 Pol. "El Serrallo", Ctra. Grao-Almazora, Km 1,5  
 12100 GRAO DE CASTELLÓN (ESPAÑA)  
 Tel. 0034 964 28 22 32  
 Fax 0034 964 28 24 40  
 e-mail: [inverca@inverca.es](mailto:inverca@inverca.es)  
<http://www.inverca.es>





LA CALIDAD Y EL DISEÑO DISTINGUEN A LOS INVERNADEROS INVERCA




DISEÑAMOS EL INVERNADERO ADAPTÁNDONOS A LAS NECESIDADES DE SU CULTIVO, CON EL FIN DE QUE OBTENGAN LA MÁXIMA RENTABILIDAD