

Mejora de la calidad

Uso de membranas PBA para la protección de Uva de Mesa

Estas membranas en uva de mesa tienen unas características remarcables para obtener una fruta de altísima calidad

Redacción

horticom@ediho.es

Una de las diferencias más importantes entre la célula vegetal y la caída animal es la presencia de la pared celular en la primera. Para alcanzar una estructura rígida las células vegetales necesitan una pared relativamente inelástica y con gran resistencia a la tensión. La pared celular consiste parcialmente de celulosa, la que tiene una resistencia a la tensión similar a las cuerdas de acero de un piano.

Las membranas PBA¹ construidas de celulosa y otros polisacáridos constituyen una trama con muchas de las características de la pared celular: alta resistencia a la rotura en mojado, intercambio gaseoso con el medio ambiente cuando la membrana se seca e intercambio por medio del agua cuando está mojada. Su alta permeabilidad al aire (de hasta 133 m³/m²/min.) hacen que la energía libre del vapor de agua tanto dentro del ambiente encerrado por la membrana como fuera tienda a ser igual en escasos minutos.

Arriba, Uva Italia en pre-
envero con membrana PBA
de permeabilidad 33 m³/m²/
min. Abajo, Uva Cardinale 2
semanas antes de la cosecha
con membrana PBA de
permeabilidad 133m³/m²/min.



- **Las membranas PBA construidas de celulosa y otros polisacáridos constituyen una trama con muchas de las características de la pared celular: alta resistencia a la rotura en mojado, intercambio gaseoso con el medio ambiente cuando se seca e intercambio por medio del agua cuando se moja** ●



Estas características hacen que la membrana PBA pueda encerrar totalmente un racimo de uva desde el momento de la fecundación hasta la cosecha sin romperse (3 a 5 meses), y volver a utilizarla al menos durante un ciclo más.

Ello significa que el fruto permanecerá protegido de:

- la acción mecánica directa de pájaros, rozamiento de hojas, rozamiento de otros racimos y rozamiento de otras partes de la planta.
- la acción de insectos y ácaros.
- la fotoquímica del sol (dorado excesivo y quemado del fruto en las uvas blancas), ya que esta membrana filtra aproximadamente el 95% de las radiaciones ultravioletas entre 220 y 300 nm.

El uso de las membranas PBA no altera la fecha de maduración así como tampoco el contenido de azúcares.

Asimismo, se pueden efectuar todos los tratamientos fitosanitarios necesarios sin manchar el fruto. El hecho de que en mojado los intercambios se efectúen por medio del agua que permanece en las celdillas de la membrana PBA, facilita el acceso del principio activo a la pared interna de la membrana. De esta manera, se reducen notablemente los residuos de plaguicidas sobre la fruta.

El uso de las membranas PBA en uva de mesa, sin duda, es una alternativa muy interesante -se puede decir que con características únicas- para la obtención de fruta de calidad insuperable.

● ● ●

¹(PBA es una marca comercial. Las membranas están protegidas por patentes: Uruguay acta n° 24196, Argentina acta n° P970107195, Brasil acta b° 9700453-7, Chile acta n° 97404892, Paraguay acta n° 97308745, España acta n° P9700758, cumplen con FDA 21 CFR 176.170 /USA). Fabrica Nalvix S.A. Fax: +598-2-908 54 08, Montevideo, Uruguay)