Tecnología de Poscosecha

*Para el correcto tratamiento de la fruta*

# Una apuesta por el control de la cadena de frío

**Las instalaciones de Serifruit permiten a la empresa mantener la calidad de sus productos, incluso en fruta tradicionalmente más "tolerante" a manejos menos rigurosos del frío.**

**Redacción**
*redaccion1@ediho.es*

Las actuales instalaciones de Serifruit, ya en funcionamiento aunque con partes aún en construcción, son una apuesta por el tratamiento correcto de la fruta, incluyendo el especial cuidado de usar temperaturas bajas para mantener la calidad, aún cuando su fuerte son dos grupos de productos tradicionalmente considerados más "tolerantes" a manejos menos rigurosos del frío, como cítricos y melones de tipos españoles.

Serifruit, empresa fundada por Vicente Serisuelo y sus cinco hijos, se distingue por combinar de una forma eficiente la experiencia de una gestión privada con la asociación con productores cualificados.

A la salida de Betxi, dirección Castellón, está situada la nueva planta: 10.000 m$^2$, donde se trabaja con fruta propia y de otros agricultores; de esta última procedencia es un 55% del volumen trabajado, que en el último ejercicio ha sido de 30 millones de kg entre naranja (Navelina, Valencia Late) y mandarina (Oronules, Marisol, Clementinas, Fortuna) y 7 millones de kg de melón Piel de Sapo.

La fruta se destina al mercado nacional y a exportación bajo las marcas Capri y Seri. También trabajan una pequeña proporción de fruta del otro hemisferio en contraestación. Las nuevas instalaciones tienen una capacidad de producción que permitirá confeccionar 70 millones de kg anuales.

Las instalaciones frigoríficas constan de tres cámaras para recepción de mercadería, con una capacidad de almacenamiento total de 1400 t. Durante la campaña se utilizan para desverdizar (octubre-febrero) y más adelante como cámaras de conservación.

**La estrella de las instalaciones frigoríficas de Serifruit es la cámara de preenfriameinto rápido, con una capacidad total para 100 palets, donde se enfría la fruta antes de expedirla**

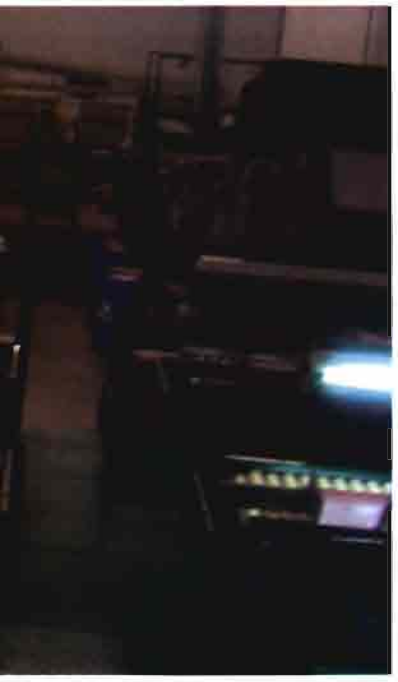
En mayo durante el momento de realizar la visita, se usan para almacenar naranja Valencia ya procesada. La estrella de las instalaciones frigoríficas es la cámara de preenfriameinto rápido, con una capacidad total para 100 palets, donde se enfría la fruta antes de expedirla. Está provista de "Micro Túneles", un sistema por aire forzado de alta eficiencia, desarrollo y patente de Pretecval, que optimiza quitar el calor hasta llegar a la temperatura deseada. La capacidad de enfriamiento rápido total es de 350 t, lo que permite atender 15/20 camiones por día.

Una vez preenfriada, la fruta se almacena en una cámara de expedición, de donde





*Vicente Serisuelo (izq.), junto con Vicente José Serisuelo, uno de sus cinco hijos, en las nuevas instalaciones de Serifruit.*





*A la derecha, vista parcial de los Micro Túneles de la cámara de preenfriamiento rápido.*

sale directamente a los vehículos; en ésta existen estanterías donde almacenar hasta 195 palets. Para el calibrado cuenta con una línea preexistente de rodillos y una nueva con calibrador (que incluye lectura del color), despaletizador y paletizador de Bestron. Otras partes de la línea nueva son de Talleres Oliver. Para la envuelta de palets cuentan con un equipo Robopac.

Un equipo técnico de la empresa asesora a los productores asociados, con el fin de conseguir que el 100% de la fruta comercializada cumpla con la reglamentación de PI; el control de calidad sanitaria lo realiza el laboratorio Iproma, de Castellón.

**Para saber más...**

ventavicente@serifruit.com

