

Noticias

Hierbas

Sucesos

Votos

Buscar

Hortalizas

Frutas

Ofertas de trabajo

Patatas, cebollas & ajos

Exóticos

Bananos

Fotos

Cítricos

Procesados

Suscripción

Actualidad empresas

Frutos secos

Logística

Envasado

Ecológico

Economía y mercados

Agenda

Retail

Innovaciones

Mercado global

Maquinaria

Curiosidad



VIDES SANAS, SIN RESIDUOS

TIMOREX GOLD
 FUNGICIDA NATURAL DE
 AMPLIO ESPECTRO
Para varias especies frutales, entre ellas
uva de mesa y vid vinifera
 CON
 UN SABOR
 COLOSAL

Anuncios

Haga click aquí si aún no está suscrito al
boletín de noticias

El tratamiento con ozono reduce la descomposición

Los cítricos tienen un pH inferior a 4 y, por lo tanto, están muy expuestos a ataques de hongos durante la fase posterior a la cosecha. *Penicillium italicum* y *P. digitatum* representan las causas más comunes y graves de alteración durante el almacenamiento y la distribución.

Fisiólogos y químicos de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla estudiaron los efectos de la exposición continua e intermitente (simulando un ciclo nocturno) a la atmósfera enriquecida con ozono, (entre 1,6 y 60 mg/kg) a 5°C durante 15 días, y 15 días a 20°C en seis variedades de cítricos (dos tangerinas: Fortune y Ortanique y cuatro naranjas: Navelate, Lanelate, Salustiana y Valencia).



El crecimiento in vitro e in vivo de *Penicillium digitatum* y *Penicillium italicum* se evaluaron por primera vez. En base a los resultados obtenidos, la exposición continua a 60 mg/kg de ozono y la exposición intermitente a 1,6 mg/kg de ozono fueron elegidos para ensayos industriales; mientras el deterioro y la oleocellosis incidían, se analizaron el color, la firmeza, la pérdida de peso y el jugo (contenido sólido soluble, pH, acidez y vitamina C).

Los resultados mostraron que la aplicación de ozono no dañaba la calidad de la fruta y que la latencia de *P. italicum* en las naranjas expuestas fue 3 veces mayor que la de la fruta no sometida a un tratamiento con ozono.

"El estudio demostró que el ozono continuo e intermitente retrasaba la descomposición, así como también la incidencia de oleocellosis ralentizaba el proceso de coloración y reducía la pérdida de firmeza y peso. Para aplicaciones industriales, la ventaja de usar ozono durante 12 horas/día, simulando así el ciclo diurno-nocturno, es que los trabajadores no estarían expuestos al ozono en unidades refrigeradas durante el turno diurno", según informan los investigadores.

Fuente: García-Martín Juan Francisco, Olmo Manuel, García José María, 'Effect of ozone treatment on postharvest disease and quality of different citrus varieties at laboratory and at industrial facility', 2018, **Postharvest Biology and Technology**, Vol. 137, pag. 77-85.

Fecha de publicación: 12/02/2018

