

JORNADA

LAVADO HIGIENICO Y CONTROL DEL PODRIDO POSCOSECHA EN HORTALIZAS

10:00-10:40. El lavado higiénico de frutas y hortalizas. El problema de los subproductos de la desinfección (DBPs)

Mabel Gil

Grupo de Calidad y Seguridad de Alimentos Vegetales

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CEBAS-CSIC

Campus de Espinardo, Murcia, 30100 (migil@cebas.csic.es)

El lavado es una etapa común en la manipulación postcosecha y procesado de frutas y hortalizas en la que la carga microbiana superficial del producto puede ser reducida, pero donde el agua de lavado, si no está adecuadamente tratada, puede ser una fuente de contaminación. Con el fin de prevenir o al menos reducir el riesgo de contaminación microbiológica durante el lavado se recomienda la utilización de agentes desinfectantes en el agua de proceso. Durante décadas, el cloro ha sido el desinfectante de elección en la industria hortofrutícola. Sin embargo, las alertas alimentarias asociadas a la detección de subproductos de desinfección tales como trihalometanos y cloratos están suponiendo grandes pérdidas ya que existen límites máximos autorizados por la Unión Europea por encima de los cuales estos productos son rechazados. Una de las líneas del grupo de investigación del Cebas-Csic es la mejora del proceso de lavado para garantizar la seguridad microbiológica evitando los riesgos químicos.

10:45-11:30. Control del podrido y lavado higiénico de tomates y pimientos con los Sistemas Citrocide® .

Benito Orihuel, Director Científico de CITROSOL.

CITROSOL desarrolló en los años 2010-11 los sistemas CITROCIDE, primero para pimientos y posteriormente para tomates. Con ellos no solo pueden lavarse los productos

hortofrutícolas en condiciones higiénicas sin producir subproductos de la desinfección, como los cloratos, si no que se controlan los podridos poscosecha tanto de los pimientos como de los tomates, con eficacias que alcanzan el 100%, evitando la inmensa mayoría de las reclamaciones de calidad que pueden producirse por esta causa.

En la actualidad CITROSOL esta extendiendo esta tecnología al lavado de otras frutas y hortalizas en IV gama, y a productos tales como el aguacate y el boniato.