

## **CONSERVACIÓN FRIGORÍFICA DE NARANJA VALENCIA LATE**

Cuando almacenamos en cámara frigorífica naranja cv. ‘Valencia Late’, pretendemos regular la venta de esta variedad, durante un período de tiempo más o menos largo, sin que por ello se produzca una merma en la calidad de la fruta. Para ello, se recomienda una serie de tratamientos durante la poscosecha de los frutos que tienen como objetivos: lograr un buen control del podrido, mantener la firmeza y la apariencia externa de la fruta, reducir al máximo las pérdidas de peso y evitar la aparición de manchas derivadas de la conservación frigorífica (daños por frío).

Antes de procesar la fruta destinada a conservación, resulta indispensable la realización de una correcta limpieza y desinfección de la línea de tratamiento, del suelo del almacén, de los envases (cajones) y de las cámaras frigoríficas. Todo esto debe estar incluido y bien descrito en los Planes de limpieza y Desinfección del almacén.



### Condiciones de recolección

Índice de madurez (E/A): Los cítricos son frutos no climatéricos y cuando se separan del árbol no se producen grandes variaciones en su relación “azúcares-acidez” (E/A). La recolección por tanto debe efectuarse con un índice de madurez de entre 8 y 10. Para fruta con un “E/A” inferior a 8 recomendamos consultar con el Dpto. Técnico antes de decidir el destino de la fruta.

Humedades: Los cítricos deben recolectarse con poca humedad en el suelo. Conviene parar el riego 3-4 días antes de la recolección. Igualmente, no se debe recolectar las “Valencias” después de lluvias o nieblas para evitar que se produzca un inmediato manchado.

Recolección cuidadosa: Resulta imprescindible el alicatado de la fruta, evitando golpearla. La naranja cogida “a tirón” es susceptible a la aparición de SERB (Necrosis peripeduncular), a partir del mes de conservación.

### Recepción en el almacén

Si las naranjas se recolectan con poca humedad en el campo, se pasarán lo antes posible por la línea de confección. Si no se cortó el riego, conviene, antes de su paso por línea, dejar reposar la fruta 24 horas a temperatura ambiente, almacenándola en una zona libre de corrientes de aire y manteniendo la humedad lo más elevada posible, incluso mojando el suelo si fuese necesario.

### Selección de la fruta

Debe ser muy cuidadosa. La inversión que supone la conservación de naranjas cv. Valencia Late sólo compensa si se realiza con fruta de gran calidad.

## Tratamientos en línea

Se recomienda la utilización en línea durante el lavado de la fruta de detergentes con fortificante (**FRUITCLEANER-FP**), diluyéndolos con agua al 10%. Los cepillos de limpieza deberán trabajar con bajas revoluciones (50-60 rpm).

En el aplicador de cera se recomienda emplear **WATERWAX-TTT/2I (D)** (0,2% IMZ + 0,5% TBZ) para aumentar la protección de la fruta durante la conservación. Para una larga conservación se puede reforzar el tratamiento céreo con **FRUITGARD-I-50**, pudiéndose llegar a 0,3% IMZ (3000 ppm de Imazalil).

## Embalaje para la cámara y seguridad de carga

Se utilizarán siempre envases plásticos bien desinfectados. No se debe llenar los cajones o bins al máximo para favorecer la ventilación de la fruta. Es necesario que el aire pueda circular entre la fruta: entre palets o bins ha de dejarse 15 cm; éstos deberán dejarse a 25 cm mínimo de las paredes; y entre la fruta y el techo 1,5 m como mínimo.

## Condiciones de la cámara frigorífica

- T°C: 4-5°C
- HR: 90%
- CO<sub>2</sub>: 0,2-0,25% máximo

La naranja cv. Valencia Late puede conservarse como máximo entre 12 y 16 semanas.

## Tratamientos en cámara: FRUITFOG-I

Durante la frigoconservación de la fruta, se puede aplicar directamente sobre ésta un tratamiento de refuerzo con imazalil para aumentar el residuo y la protección de la fruta. FRUITFOG-I es un tratamiento fumígeno que, por su fácil aplicación que no implica el manipulado de la fruta, ofrece la oportunidad de re-tratar la fruta -protegiendo hasta el último cajón- que mantenemos en cámara durante un período de tiempo prolongado.



## PHILABUSTER

El tratamiento fungicida (Imazalil + Pirimetanil) ofrece además de un control de amplio espectro, tanto preventivo como curativo, contra las principales enfermedades poscosecha en cítricos, un fuerte efecto anti-esporulante. Especialmente indicado para fruta destinada a largas conservaciones y/o viajes a ultramar.



## TOPPER CÁLCICES FUERTES Y PIEL RESISTENTE EN FRIGOCONSERVACIÓN

El fitorregulador TOPPER (Triclopir) mantiene los cálices firmes y unidos al fruto durante la frigoconservación de aquellas variedades destinadas a una media-larga conservación y/o reservadas para mercados lejanos o destinos de ultramar.

El tratamiento con TOPPER nos ayuda a mantener una mayor frescura y un mejor aspecto general de la piel del fruto durante su vida poscosecha, reduciendo de forma significativa el porcentaje de manchado sobre la fruta conservada.