

Ajut per a la realització de projectes pilot innovadors per part dels Grups Operatius de l'Associació Europea per a la Innovació (AEI) en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles.

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020

Àmbit temàtic

Fruita dolça

Títol

Noves tecnologies i estratègies de conservació de la poma 'Golden delicious' i varietats del grup Gala

Coordinador

FRUCTÍCOLA EMPORDÀ S.L.

Membres del Grup Operatiu

FRUCTÍCOLA EMPORDÀ SL, Empresa agrària
A&F AGRARIA XXI, Empresa agrària
FRUITS SANT PERE SL, Empresa agrària
FUNDACIÓ MAS BADIA, Centre de recerca

Breu Descripció

La demanda per part dels consumidors de poma Golden groga i de Gala més enllà dels 5 mesos des del seu moment de collita implica la necessitat de disposar de metodologies adequades per poder-hi fer front.

La solució que es proposa passa, per una banda, per optimitzar les tècniques de desverdització per a la poma Golden i, per altra banda, per ajustar les condicions de conservació de la poma Gala de llarga durada que permetin un manteniment òptim de la seva qualitat.

Objectiu

El projecte consisteix en introduir tècniques innovadores de conservació de la poma que permetin presentar al mercat poma 'Golden Delicious' i varietats del grup Gala més ben

acceptades pel consumidor. Per assolir aquesta finalitat general es desenvolupen els dos objectius específics següents:

1. Obtenir poma Golden amb més intensitat de color groc i amb polpa ferma després del període de conservació
2. Allargar el període de conservació de la poma Gala aplicant noves tecnologies de conservació i reduint alhora la incidència d'ennegriment intern de la polpa

Resultats/Conclusió

Pel que fa a la desverdització de la poma Golden les recomanacions que es deriven a partir de les dades obtingudes dels diferents assajos són:

- Tractar la fruita que es vulgui desverditzar amb 1-MCP per evitar la pèrdua de fermesa.
- Desverditzar els lots de poma amb color de fons >3, separant la fruita amb la precalibradora en diferents lots en funció del color de fons a la sortida de la conservació en AC o de parcel·les amb fruita que a collita tinguin coloració de fons >3.
- Desverditzar amb temperatura alta com a màxim de 20°C durant un mínim de 7 dies.
- El xoc tèrmic (combinació de dies alternats a temperatura alta i baixa) no incrementa la coloració.
- Els tractaments amb etilè a sortida de conservació no incrementen la coloració.
- Evitar tractaments a temperatura alta (20°C) amb fruita a collita perquè incrementa la incidència de *bitter pit*.

En l'avaluació de noves varietats similars a Golden amb més intensitat de color groc van destacar com a millors 'Shinano Gold' i 'Opal'.

Pel que fa a la poma Gala:

- El manteniment de nivells molt baixos d'oxigen (0.4%) durant tot el període de conservació permet reduir la incidència d'ennegriment intern significativament.
- El tractament amb 1-MCP no influeix en la incidència d'EI.

Logotips



Fundació **MAS BADIA**
Estació Experimental Agrícola



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals



xarxa-i.cat
Xarxa d'Innovació agroalimentària
i rural de Catalunya

