

Postcosecha de tomate: problemática y pautas para disminuir las pérdidas

A pesar del uso de instalaciones y técnicas postcosecha cada vez más avanzadas, se siguen produciendo cuantiosas pérdidas en frutas y hortalizas frescas entre la recolección y el consumo. Gran parte de estas pérdidas se producen por podridos postcosecha.

Podrido postcosecha en tomate: el tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) es considerado uno de los vegetales más importantes del mundo en términos de cantidad de vitaminas y minerales que aporta a la dieta humana. Este producto hortofrutícola también se ve afectado por diversas enfermedades que aumentan significativamente su deterioro postcosecha y disminuyen su vida comercial. Los principales patógenos postcosecha que pueden afectar al tomate son *Rhizopus* spp., *Botrytis* spp. o *Alternaria* spp., entre otros.

Cracking del tomate: otra causa de pérdidas y reclamaciones en tomate es el rajado, un desorden fisiológico causado por una compleja interacción de factores genéticos, ambientales y de manejo. Se caracteriza por grietas generalmente longitudinales que afectan la cutícula del fruto y que pueden ir desde micro-heridas a amplias grietas que van desde el cáliz hasta el ápice. Más allá de la pérdida de valor comercial por el rajado propiamente dicho, el princi-

pal problema del cracking es que las heridas se convierten en puntos de entrada e infección para hongos patógenos que causan podrido (**Imagen 1**).

El efecto multiplicativo: en tomate estos problemas postcosecha se ven agravados ya que gran parte de la comercialización se confecciona en diferentes pre-packs (mallas, tarrinas, bandejas, etc.). Esto cobra aún más importancia en tomate Cherry debido al gran número de frutos que puede haber por envase. En este tipo de confecciones, tan solo 1 tomate podrido dentro de un envase supone el rechazo de la unidad de venta completa, multiplicando así la incidencia de un solo fruto podrido por el peso del pre-pack en su totalidad



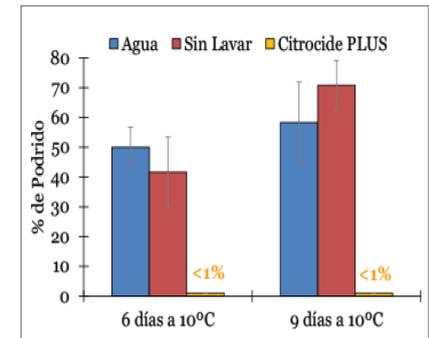
Imagen 2 : tarrina de tomates Cherry con 1 fruto podrido

Pautas y soluciones para reducir las pérdidas postcosecha: al igual que en todas las frutas y hortalizas, existen pautas generales que siempre se deben seguir para minimizar las pérdidas post-recolección. Entre las más relevantes podemos mencionar: buenas prácticas de recolección, manejo adecuado de la temperatura y HR a lo largo de todo el proceso postcosecha, o mantener una correcta higiene en la central hortofrutícola. En el

caso particular del cracking del tomate, aunque es una fisiopatía compleja, existen pautas de manejo que pueden ayudar a reducir su incidencia. Algunas de ellas son: buen manejo del riego y de la nutrición en campo, control de la HR y la ventilación del invernadero y evitar que la fruta recolectada sufra saltos térmicos bruscos.

En el procesado postcosecha, el Sistema **Citrocide® PLUS T** desarrollado por CITROSOL controla los podridos postcosecha en tomate con excelentes eficacias (**Cuadro 1**).

Además, este sistema integral de lavado higiénico de tomates aumenta la seguridad alimentaria del producto final, ya que inactiva todo tipo de microorganismos, tanto los causantes de podrido como los potencialmente patógenos para las personas. Todo esto sin dejar ningún tipo de residuo en la fruta y siendo posible su uso en agricultura ecológica ya que Citrocide® PLUS está certificado por CAAE para este uso, además de tener la certificación como insumo vegano.



Cuadro 1: podrido en tomate Daniela con herida lavado con Agua, Sin Lavar o lavado con el Sistema Citrocide® PLUS T, después de 6 y 9 días de conservación a 10°C.

Dr. Martín Mottura

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE CITROSOL

CITROPOST es una publicación elaborada íntegramente por el Departamento Técnico de CITROSOL, con el objetivo de impulsar el conocimiento en POSTCOSECHA. En CITROSOL realizamos una labor de investigación constante con el mayor rigor científico, prueba de ello son estas publicaciones que, con la ayuda de **Valencia Fruits**, compartiremos con sus lectores.



Imagen 1: tomates Cherry con rajado cicatrizado (1a) y rajado con podrido por *Rhizopus* spp. (1b).