

Calidad de los frutos

En editoriales pasadas hemos postulado diferentes hipótesis de los problemas que enfrenta la producción frutícola y esbozado algunas ideas sobre los posibles enfoques para mejorar su viabilidad. En general, se coincide sobre dos aspectos clave que merecen especial atención: la incorporación de tecnología de producción y poscosecha, y la mejora de la etapa de comercialización.

La presente edición de Fruticultura y Diversificación pone el foco sobre el primer punto, haciendo un exhaustivo análisis de los factores que afectan la calidad de la fruta. El tamaño, color, forma y ausencia de defectos son los principales atributos que determinan su calidad externa, mientras que la calidad interna alcanza al sabor, textura, aroma, dulzor, acidez, entre otros. Según estos parámetros, un fruto puede ser considerado de categoría premium (Cat. 1), tanto para el mercado interno como para la exportación, o bien incluirse en estándares de menor calidad o en el descarte para industrialización. La diferencia de precio entre la categoría más alta y el resto puede ser del 50 % o mayor, siendo este aspecto, sin dudas, un determinante de la viabilidad o no del negocio frutícola.

El especial N° 90 de F&D se enfoca principalmente en las diferentes herramientas que propician una producción de frutas de calidad superior. Se podrán apreciar en este ejemplar artículos referidos al momento oportuno de cosecha de peras y manzanas, basado en determinados índices que permiten mantener las principales características de calidad de los frutos; también, una nota referida a los efectos de las altas temperaturas sobre la producción, teniendo en cuenta la incidencia de la variabilidad y el cambio climático que se ha acentuado en los últimos años. En este sentido, se menciona un resumen de los análisis realizados con diferentes mallas antigranizo y aplicaciones de productos de protección.

Se presenta, además, una recopilación de diversos estudios que se llevaron a cabo en la región y a nivel mundial sobre la aplicación de tecnologías que afectan el tamaño de los frutos. Se observó la incidencia de las temperaturas después de la floración, el raleo, la polinización y la fertilización, entre otros aspectos que

influyen sobre la calidad final de la producción. En cuanto al color, la revista incluye un artículo sobre la cobertura e intensidad del color rojo en los frutos de manzana, constituyéndose en sinónimo de calidad de los mismos. Los factores que afectan el desarrollo de este atributo, así como las tecnologías disponibles para su mejora, son analizados de manera minuciosa en el mencionado ensayo.

La deficiencia de nutrientes como el calcio provoca pérdida de calidad de los frutos, causando daños como el bitter pit y problemas de conservación. Su monitoreo, control y herramientas de mitigación disponibles en la región son abordados y presentados en esta edición de la revista. Los estudios realizados en conjunto entre el INTA y el INTI en los últimos años permitieron determinar los parámetros que se refieren a la calidad nutricional de las principales variedades de peras y manzanas. La nota presentada por la Lic. Nora Barda, especialista en el tema, es fundamental para determinar los datos de base y comparar la calidad de la fruta en relación a otros países competidores. Completando las notas técnicas, se hace mención a la producción local de cerezas y las condiciones y herramientas necesarias para obtener frutos de gran calidad que permitan acceder a los mercados más exigentes.

Sobre el cierre, y continuando con la serie de entrevistas a jubilados o "personajes" históricos de la institución, se presenta la charla con Adolfo "Fito" Sarmiento, extensionista de la Estación Experimental Bariloche. El reportaje realizado por Rafael De Rossi repasa su historia desde su ingreso como becario, la investigación en pastizales, la gestión, su rol en la radio y, fundamentalmente, la mirada crítica y necesaria de la extensión en el territorio.

Por último, se encuentra la descripción de dos variedades de frutales: una de manzana y otra de pera, conservadas en el banco de germoplasma del INTA Alto Valle.

Dr. Darío Fernández
Director INTA Alto Valle