



SEMINARIO DE CIERRE ENTREGÓ RESULTADOS

Proyecto INIA analizó rol de la poscosecha en calidad de las cerezas

Principales variedades de exportación. Investigadores identificaron elementos que permiten a la fruta soportar viajes a China, reduciendo pérdidas de firmeza y frescura.

LA DISCUSIÓN
 diario@ladiscusion.cl
 FOTO: CEDIDA

Ante la necesidad de mejorar las condiciones de poscosecha de las cerezas, la Asociación de Agricultores de Ñuble gestionó ante el Gobierno Regional la necesidad de que investigadores de INIA trabajaran en identificar aquellas condiciones que aseguren una buena calidad de fruta, lo que se tradujo en el proyecto "Optimización de la gestión de cosecha en cereza". Ello posibilitó que se abordaran aspectos cruciales de poscosecha, como el uso de recipientes de cosecha adecuados, estados óptimos de madurez y estrategias de tiempo de almacenaje para asegurar la calidad de fruta exportada.

Diferencias entre variedades

El seminario de cierre del proyecto reunió a más de 50 productores de la región, Cristián Balbontín, investigador de INIA Quilamapu y coordinador general del proyecto, presentó los resultados del estudio sobre las principales variedades de cerezas cultivadas en Ñuble. Indicó que el trabajo se centró en analizar los estados de madurez de la fruta y cómo estos impactan en su calidad durante el almacenamiento.

"Es fundamental entender cómo la maduración influye en la calidad de la fruta al llegar al mercado final, lo que incluye el tiempo de almacenamiento, el periodo en estantería y el momento de cosecha," enfatizó Balbontín, además de detallar que este conocimiento es clave para optimizar la calidad de las cerezas enviadas a China.

En tanto, el asesor Christian Gallegos, dijo que la calidad de la fruta es el resultado de las decisiones tomadas durante la pre-cosecha y la cosecha.



Es fundamental entender cómo la maduración influye en la calidad de la fruta al llegar al mercado final"

CRISTIÁN BALBONTÍN
 INVESTIGADOR DE INIA QUILAMAPU



Una fruta de alta calidad puede verse afectada si no se maneja adecuadamente en la poscosecha.

"La calidad se construye desde la apertura de la flor hasta que se recolecta la fruta del árbol", tras lo cual añadió que la poscosecha debe enfocarse en mantener la calidad lograda.

En el mismo sentido, Balbontín recalcó que tanto la pre y poscosecha deben estar en sintonía. "Podemos hacer grandes esfuerzos en la poscosecha, pero si la fruta no tiene la calidad adecuada desde el inicio, será muy difícil mantenerla". Advirtió, asimismo, que una fruta de alta calidad puede verse afectada si no se maneja adecuadamente en la poscosecha.

Durante el proyecto también se evidenció la importancia de diferenciar los manejos de poscosecha según la variedad de cereza. En tal sentido, Santina, Lapins, Regina y Kordia, que representan el 85 % de las variedades plantadas en Chile, tienen comportamientos distintos durante el almacenamiento. "Por ejemplo, la variedad Santina no alcanza la firmeza de Kordia, pero puede aumentarla durante el almacenamiento en frío (...), sin embargo, pierde esa firmeza rápidamente, a diferencia de Kordia," explicó Balbontín. Asimismo, mencionó que el conocer estos detalles "permitirá priorizar los lotes de envío

y adaptar el manejo de cada variedad para asegurar que lleguen a destino en perfectas condiciones".

Análisis de calidad

El proyecto permitió implementar las capacidades de análisis de laboratorio que ofrece información detallada sobre la calidad de la fruta, incluyendo firmeza, peso, sólidos solubles, acidez titulable, desórdenes de poscosecha y almacenamiento diferenciado. El investigador de INIA señaló que las capacidades instaladas no solo apoyan a los agricultores, sino también a empresas, proporcionando datos precisos para tomar decisiones informadas sobre el manejo de la fruta.

Finalmente, Balbontín sostuvo que el proyecto dará origen a la pronta publicación de un manual que recopilará los hallazgos y recomendaciones para los productores.

Durante el seminario de cierre del proyecto también expusieron los investigadores de INIA La Platina Edgard Álvarez y Bruno Defilippi, y el empresario Sebastián Johnson, quien destacó la importancia de considerar las condiciones de humedad y temperatura en la conservación de la calidad en la poscosecha.