



**Dr. Bruno Defilippi, especialista en postcosecha**

## “Hay demanda por calibre, pero no hay que olvidarse de los temas de calidad y condición”

El especialista de INIA La Platina destaca las tecnologías y los manejos que han permitido llegar con cerezas frescas a China, pero recalca que nada es tan eficiente como optimizar los tiempos de tránsito, a través de los ‘Cherry Express’, por ejemplo. Advierte también que el enorme nuevo volumen de cerezas que se espera producir este año puede significar desafíos que podrían afectar a la fruta.

POR MIGUEL PATIÑO



**E**l uso de frío en postcosecha no hace todo el trabajo para tener una cereza viajera, sino que es una serie de factores encadenados los que permiten el milagro de la cereza fresca de Chile en China.

El Dr. Bruno Defilippi planteó esto recientemente en un evento para llamar la atención de los asistentes en “no descansar en lo tradicional o ya desarrollado, y continuar revisando y actualizando las tecnologías utilizadas en postcosecha”. “Recordemos que se van abriendo mercados, como India los que pueden presentar desafíos mayores”.

Y es que hoy en día, lo más utilizado como tecnología complementaria al uso de baja temperatura son las bolsas de atmósfera modificada (AM), para los viajes que tienen como destino final China principalmente. “Una de las tecnologías que sin dudas han tenido un impacto muy positivo en cereza, ya por décadas,

es contar con el desarrollo de la atmósfera modificada, para complementar el uso óptimo de frío”; resaltando que una temperatura de 0°C durante el viaje es ‘irremplazable’, y sólo se complementa con la atmósfera modificada, principalmente para aumentar la humedad relativa y evitar la deshidratación de estructuras sensibles como el pedicelo.

“Cuando se inició el uso de AM se buscaban niveles más altos de CO<sub>2</sub>, y menores niveles de oxígeno, pensando en tener un efecto en retrasar el metabolismo de la fruta y el desarrollo de pudriciones en postcosecha. Sin embargo, como durante toda la cadena estamos expuestos a quiebres térmicos durante el transporte, se ha dado prioridad a tener films con una mayor permeabilidad a gases para evitar la acumulación de alto CO<sub>2</sub> y muy bajos niveles de oxígeno, lo que puede gatillar procesos de fermentación que terminar por

afectar la calidad de la cereza. Pero lo que no puedes sacrificar durante todas las etapas es la humedad relativa, y las bolsas de AM sin dudas van orientadas a mantener niveles altos de humedad, y es una característica que no es negociable”, comentó.

Ante estos avances, el Dr. Defilippi comenta que “a diferencia de otras frutas, como palta y arándano, el paquete tecnológico para cereza está más claro, incluyendo un transporte rápido (Cherry express), que es muy clave; óptimo manejo de temperatura y humedad relativa (bolsas de AM), y además existe una disponibilidad de fungicidas que son efectivos en reducir la incidencia de pudriciones. Hay una combinatoria perfecta en cerezas para llegar con un buen producto”. Como mencioné, en otras frutas como palta Hass donde llevamos como equipo INIA trabajando por más de 20 años, aún hay temas por resolver

destacando la necesidad de tener productos eficientes que permitan reducir la incidencia de pudriciones”. Sólo pensemos las ventajas que nos generaría la posibilidad de utilizar un “Avocado express”, destaca el especialista.

Dentro de este paquete tecnológico para cereza, en los buques rápidos se envía un gran porcentaje del volumen que llega a China en apenas unos 21 días. “Al momento en que me empiezo a alejar de los 21 días de viaje, y empiezo a caer en los 30 o 40 días a destino, las cosas se van complicando en atributos de calidad”, comenta. “El extender la vida útil de la cereza no es gratuito en términos de calidad y condición; y atributos como la apariencia del pedicelo, la firmeza de la fruta, el desarrollo de pudriciones y desórdenes fisiológicos irán aumentando en función de la variedad, el manejo de pre-cosecha realizado a nivel de huerto, la decisión del momento de cose-