

Cómo aumentar hasta 21 días la frescura del higo

El empleo de la molécula 1-Metilciclopropeno, conocida como Smartfresh, en la postcosecha de higo permite una mejor conservación de la fruta sin alterar su apariencia ni sabor durante 21 días. La nueva técnica facilita la comercialización y exportación de esta fruta, según un estudio de investigadores extremeños.

SINC

18/10/2018 14:40 CEST



La comunidad autónoma de Extremadura es la mayor productora del higo del país, con un total de 8.272 toneladas anuales. / UEX

El higo se caracteriza por ser una fruta muy nutritiva, su consumo proporciona al cuerpo humano una gran cantidad de fibra, abundantes minerales, como el potasio, el calcio, o el hierro, y vitaminas como la K, la B1, B5 y B6. Además, gracias a su piel suave, su pulpa melosa y su sabor dulce los higos son succulentos y fácilmente consumibles. Por todo ello, actualmente existe una alta demanda en cuanto al consumo de higo fresco.

La comunidad autónoma de Extremadura es la mayor productora del higo del país, con un total de 8.272 toneladas anuales, lo que supone casi el 29% del total español y 5.220 hectáreas de higueras. La extensión y la producción de higos está muy repartida entre la provincia de Badajoz y de Cáceres. Sin embargo, su vida útil una vez cosechada es extremadamente corta, lo que influye negativamente en su comercialización.

Por ello, desde el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, en colaboración con el Instituto Universitario de Investigación en Recursos

Agrarios de la Universidad de Extremadura, se trabaja desde hace años aunando esfuerzos para encontrar tecnologías postcosecha que permitan extender el tiempo de almacenamiento de la fruta, lo que beneficiará directamente a la industria y al consumidor.

El equipo ha aplicado la molécula sobre los higos en cámaras y ha logrado cortar la maduración y que se queden tal y como habían sido recolectados

Manuel Serradilla, uno de los investigadores y partícipes de este proyecto ha desarrollado un sistema de vida útil de higo fresco, concretamente en la variedad *Albacor*, extrapolable a cualquier variedad. Tal y como explica el autor del estudio, “el higo tiene capacidad de madurar fuera del árbol, por lo que es necesario buscar alternativas que permitan retrasar esa maduración y por tanto dure más”.

Esta rapidez en la maduración se produce debido al etileno, compuesto químico que actúa como hormona vegetal regulando los procesos de maduración en frutas climatéricas mediante su unión a unos receptores para desencadenar gran parte de los procesos ligados a la maduración. agrega.

Bloqueo de los receptores del etileno

En este sentido, explica Serradilla, “una de las tecnologías que hemos utilizado ha sido una molécula análoga al etileno, el 1-MCP, que bloquea los receptores del etileno y para la maduración”. Para ello, añade el investigador, “hemos recolectado la fruta y directamente la hemos tratado en cámaras mediante aplicación volátil de esta molécula, consiguiendo así cortar la maduración y que la fruta se quede tal y como ha sido recolectada”.

Gracias a esta técnica, los investigadores han conseguido que los higos llegasen a durar hasta 21 días, sin que se altere el sabor ni la apariencia de la fruta, pues la unión de esta molécula, el 1-MCP con los receptores de etileno es irreversible, de tal forma que una vez que tratas el fruto así se queda.

Serradilla subraya que “si un higo al recogerlo tiene un dulzor de 18 grados

Brix al aplicarle esta técnica el dulzor va a ser el mismo". Además, esta técnica se aplica de forma comercial en otros tipos de fruta climatérica como por ejemplo la ciruela y, por tanto, es totalmente viable para la industria del higo.

Copyright: **Creative Commons**

TAGS

HIGOS | MOLÉCULA | CONSERVACIÓN | MADURACIÓN |

Creative Commons 4.0

You can copy, distribute and transform the contents of SINC. [Read the conditions of our license](#)