



Semperfresh, la clave para una mayor calidad y vida poscosecha en cerezas

Semperfresh es un recubrimiento basado en sucroésteres que se utiliza comúnmente en la industria frutícola, pero especialmente en cerezas, para mantener la calidad durante el almacenamiento y prolongar la vida poscosecha. Semperfresh viene siendo utilizado por algunos de los principales productores / empaques en Estados Unidos y América del Sur desde hace varios años y ahora otros países importantes en la producción de cerezas, como Turquía, están siguiendo esta tendencia.

El recubrimiento crea una película de permeabilidad selectiva que inhibe la pérdida de agua al mismo tiempo que permite el intercambio de gases entre el fruto y su ambiente. La atmósfera modificada que se crea por Semperfresh reduce la pérdida de peso y el exceso de respiración, dando como resultado cerezas más firmes, con menos picado. Los pedúnculos de las cerezas se mantienen más verdes y turgentes y el fruto los retiene por más tiempo debido a la mayor retención de humedad. El producto puede aplicarse en un tanque por inmersión, flujo, drencher (lluvia) o pulverización, y puede mezclarse con todos los fungicidas usados comúnmente.

Cuando el envasado en Atmósfera Modificada, MAP por sus siglas en inglés, ha sido sustituido por el envase en cestas con tapa, 'clamshell' (no MAP), una práctica actualmente común en el mercado, se ha visto que el uso de Semperfresh resulta esencial para mantener la calidad. Semperfresh mantiene la calidad de las cerezas envasadas en clamshells significativamente mejor que solo clamshells. Semperfresh ha mostrado beneficios similares a MAP en ensayos comerciales. Cuando hace falta la mejor fruta, Semperfresh puede usarse en combinación con MAP para obtener un producto de más calidad aún y ayuda especialmente a mantener la calidad una vez que se extrae del envase MA.

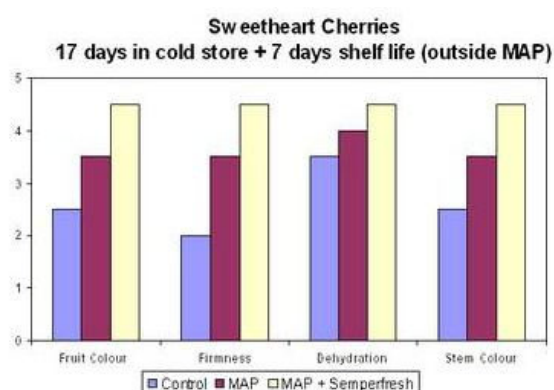
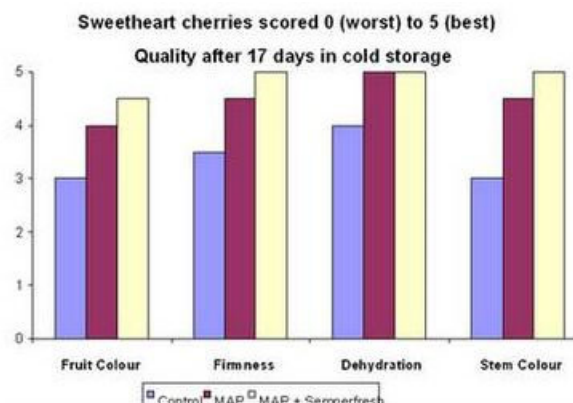
Semperfresh más bolsas forro MAP resulta en una calidad de fruta superior que cualquiera de los métodos individualmente.

Ensayos en colaboración con un productor de cereza del Reino Unido compararon fruta no tratada y tratada de la variedad Sweetheart destinada a venta en supermercado.

El objetivo de este ensayo fue evaluar cualquier mejora de la calidad, en particular durante la vida de anaquel en supermercado (luego de la remoción de MA), que pueda alcanzarse a través del tratamiento con Semperfresh.

Las cerezas se cosecharon y transfirieron el mismo día a la línea de confección, donde pasaron a través de tres baños o flujos aislados, para ser lavadas e hidroenfriadas. El baño final estaba dosificado con la concentración recomendada de Semperfresh líquido. El fruto se envasó en lotes de 6 kg, en bolsas forro dentro de bandejas de plástico y se transfirieron a cámara frigorífica por un par de semanas. Después de un período de almacenamiento de 17 días, las frutas se sacaron de las bolsas forro MA y se envasaron en cestas de plástico con tapa, clamshell (no MA) para la venta.

En los gráficos a continuación, el primero muestra la calidad al cabo de 17 días de almacenamiento en cámara y MA inducido por el forro; el segundo muestra los resultados al cabo de los 7 días posteriores, una vez envasada la fruta en cestas. Las barras en azul representan el control, en lila solo MAP y en color claro MAP + Semperfresh



Los siguientes fueron los beneficios que se observaron en los frutos tratados con Semperfresh en combinación con envasado MA, en relación a los que solo tuvieron envase MA:

- Mayor brillo, que no se perdió con el tiempo
- Un color más uniforme, con menos frutos muy oscuros, lo que se mantuvo una vez extraídos de MA
- Menos deshidratación después de la remoción de MA
- Frutos más firmes, particularmente después de sacarlos de MA
- Pedúnculos más verdes, especialmente una vez fuera de MA.

