

Noves tecnologies i estratègies de conservació de la poma "Golden Delicious" i varietats del grup Gala

Resum

El projecte consisteix en avaluar diferents estratègies de maneig de la fruita en postcollita per satisfer la demanda del mercat de la poma Golden (ferma i de pell groga) i Gala (llarga conservació i absència d'ennegriment intern).

S'avaluaran les tecnologies de conservació de poma d'aquestes dues varietats en DCA i ACR combinades amb:

- Diferents moments de collita de la Golden per facilitar el viratge a color groc de la pell
- Procediments de desverdització de la Golden en postconservació
- Avalució de noves varietats de poma d'aspecte extern groc i de gust igual o millor que Golden
- Diferents moments de collita de la Gala combinades amb aplicacions d'1-MCP

Objectius

Obtenir poma Golden amb més intensitat de color groc i amb polpa ferma després del període de conservació:

- Determinar els paràmetres de collita per aconseguir el viratge de color de la pell del fruit
- Establir els procediments de desverdització per canviar el color verd de les pomes
- Avaluar noves varietats de poma d'aspecte extern més groc i de gust igual o millor que Golden
- Determinar la millor estratègia de conservació

Allargar el període de conservació de la poma Gala aplicant noves tecnologies de conservació i reduint alhora la incidència d'ennegriment intern de la polpa:

- Establir els paràmetres de collita que ho permetin
- Determinar la millor estratègia de conservació

Descripció de les activitats dutes a terme al projecte

Tècniques per incrementar la intensitat de color groc de la poma Golden

Es provaran diferents estratègies de desverdització a postconservació, s'avaluarà el comportament de fruits de diferents dates de collita i mateixa procedència a postconservació i s'avaluarà la conservació de noves varietats similars a Golden amb més intensitat de color groc.

Tècniques per allargar la conservació de la poma Gala

Es seleccionaran lots de maduresa homogènia i es conservaran en DCA o ACR i se n'avaluarà la incidència d'ennegriment intern després d'un període llarg de conservació.

Resultats finals i recomanacions pràctiques

Per incrementar la coloració groga de la poma Golden:

- Mantenir la fruita a temperatura màxima de 20°C mínim durant 7 dies a sortida de conservació i tractar-la amb 1-MCP.
- Desverditzar poma amb mínim 3 de color de fons inicialment.
- No fer desverdització a collita.

Per allargar la conservació de la poma Gala sense l'aparició d'ennegrim intern conservar-la en condicions de molt baix oxigen (0.4%).

Conclusions

Per incrementar la coloració groga de la poma Golden:

- Mantenir la fruita a temperatura màxima de 20°C mínim durant 7 dies a sortida de conservació i tractar-la amb 1-MCP.
- Desverditzar poma amb mínim 3 de color de fons inicialment.
- No fer desverdització a collita.

Per allargar la conservació de la poma Gala sense l'aparició d'ennegrim intern conservar-la en condicions de molt baix oxigen (0.4%).

Líder del Grup Operatiu

Entitat: **FRUCTÍCOLA EMPORDÀ, SL**

E-mail de contacte:

mroig@empordasl.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agrària

Coordinador del Grup Operatiu

Entitat: **FRUCTÍCOLA EMPORDÀ, SL**

E-mail de contacte:

mroig@empordasl.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agrària

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

Altres membres del Grup Operatiu

Entitat: **A&F AGRÀRIA XXI**

E-mail de contacte:

abrasemporda@gmail.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agrària

Entitat: **FRUITS SANT PERE, SL**

E-mail de contacte:

fruitssantpere@gmail.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agrària

Entitat: **FUNDACIÓ MAS BADIA**

E-mail de contacte:

josepmaria.pages.grau@irta.cat

Tipologia d'entitat:

Centre de recerca

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

Agricultural production system
Pest / disease control

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

Província/es

Tarragona

Lleida

Girona

Barcelona

Comarca/ques

Urgell

Segrià

Pla d'Urgell

Noguera

Gironès

Baix Llobregat
Baix Empordà
Baix Camp
Alt Empordà

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

- 1 Reunió de la Comissió Tècnica de fruiters (Centrals fructícoles de Girona, ADV,s, IRTA Mas Badia i altres entitats).
- 2 Reunions dels membres del Grup Operatiu
- 1 Jornada tècnica
- 1 Publicació tècnica
- 2 Publicacions a webs

Pàgina web del projecte

www.fructicolaemporda.com
www.irta.cat

Altra informació del projecte

Dates del projecte

Data d'inici (mes-any): Novembre 2015

Data final (mes-any): Setembre 2017

Estat actual: *Executat*

Pressupost aprovat

Pressupost total: 139.454,68 €

Finançament DARP: 57.363,32 €

Finançament UE: 43.274,08 €

Finançament propi: 38.817,28 €

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/258/2015, de 17 d'agost, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i es convoquen els corresponents a 2015.

Id. projecte: 39 2015