

Adesva consolida el primer panel andaluz de catadores de fruta procesada y vida en post-cosecha



Noticias

El objetivo es que la fruta llegue a los mercados y a los consumidores en condiciones óptimas tanto de sabor, como de olor o aspecto

Los técnicos del **Departamento de Post-cosecha y Tecnología de los Alimentos de Adesva** han consolidado este año el primer panel andaluz de catadores de fruta mínimamente procesada y vida en post-cosecha. Es un equipo de ocho titulares y cinco suplentes, personas vinculadas al sector agroalimentario onubense bien a través de la Universidad de Huelva, de las empresas del sector o técnicos de las administraciones públicas.

El objetivo de este panel de catadores no es otro que contribuir a las investigaciones que se llevan a cabo en este **Departamento de I+D+i** para que la fruta llegue a los mercados y a los consumidores en **condiciones óptimas tanto de sabor, como de olor o aspecto**.

En el Departamento de Post-cosecha y Tecnología de los Alimentos de Adesva trabajan tres técnicos de alta especialización: dos doctoras en ciencias químicas y un farmacéutico. **La directora del Departamento, Cristina Pérez, doctora en Ciencias Químicas como Ana Arias y Javier Palanco**. El panel de catadores es una herramienta más en la que se apoyan los técnicos de Adesva especializados en el I+d+i agroalimentario para lograr el objetivo de sus investigaciones, dirigido a que el producto llegue en las mejores condiciones posibles hasta su destino final.

La directora del Departamento, Cristina Pérez, explica que es una herramienta que aporta la sensibilidad captada a través de los sentidos (gusto, olor, textura...) con una rigurosidad complementaria a la información que se obtiene a través de otros métodos como los análisis fisicoquímicos o microbiológicos.

Los catadores se han entrenado durante los dos últimos años, en total han sido necesarias alrededor de 550 horas de trabajo para consolidar su formación y demostrar su eficacia. “Ahora se puede afirmar que el equipo está consolidado y cualificado”, señala Cristina Pérez. Porque además de tener unas cualidades mínimas imprescindibles para formar parte del equipo de catadores, también es cierto que con la formación adecuada se adquiere la destreza para realizar las evaluaciones con la precisión que requieren las investigaciones.

En los últimos meses este Departamento de investigación vinculado a Adesva se han realizado alrededor de 40 catas (a una media de dos por semana) sobre todo de fresa y berries, aunque también se trabaja sobre cítricos, frutos de hueso y productos hortofrutícolas. El peso económico y social que el sector agroalimentario tiene en la provincia de Huelva son decisivos para justificar y valorar la presencia de un Departamento de I+D+i en terreno onubense muy próximo a las plantaciones que son el objetivo de su investigación. De hecho algunos agricultores así lo han entendido y empiezan a ver lo útiles que son los planteamientos post-cosecha que ofrece este Departamento de investigación.

Como ejemplo, uno de los **proyectos del Departamento** consiste en actuar sobre la fruta manipulada mediante nuevas técnicas de envasado, con el objetivo de que adquiera sus condiciones óptimas cinco o diez días después de haber salido del centro de manipulación o de la cooperativa

agrícola, dependiendo de la distancia que exista entre el lugar de origen y el mercado al que vaya dirigido bien esté en Europa o, incluso, en otro continente.

Este centro de investigación a mitad de camino entre lo público y lo privado pretende ser un referente en la provincia de Huelva para el sector agroalimentario, donde lo habitual es que las cooperativas agrícolas o industrias agroalimentarias carezcan de un centro de I+D+i propio por el coste añadido que tiene un departamento de alta especialización como el que Adesva pone a disposición de las empresas onubenses o andaluzas.

El Departamento de Post-Cosecha y Tecnología de los Alimentos se ubica físicamente en el Parque Huelva Empresarial, en el edificio del Centro de Investigación y Desarrollo de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias (Ciderta) de la Universidad de Huelva, a través de un acuerdo de colaboración entre ambos organismos.

Adesva, la Asociación para el desarrollo del sistema productivo vinculado a la agricultura onubense

Su principal objetivo es impulsar un proceso colectivo de dinamización, que propicie la mejora de la posición competitiva de las empresas que lo componente y la ampliación del tejido productivo en aquellas actividades que cuenten con oportunidades de negocio

Adesva