

EVE DUPILLE / Directora de I+D de AgroFresh en España

“El nuevo centro nos permite trabajar en condiciones idóneas”

AgroFresh ha inaugurado recientemente en el Centro de Investigación del IRTA sus nuevas instalaciones para la realización de pruebas e investigación técnica. Una ubicación muy estudiada, que

refleja el fuerte compromiso que la multinacional tiene con el instituto, además de con sus clientes, garantizándoles los mejores servicios en cuanto a consultoría técnica y aplicación del producto.

► ÓSCAR ORZANCO. REDACCIÓN. Valencia Fruits. AgroFresh ha inaugurado su nuevo centro técnico en Lleida. ¿Qué objetivos se han marcado con la puesta en funcionamiento de estas instalaciones?

Eve Dupille. Desde los principios de AgroFresh en España, con los primeros registros provisionales en el año 2006, la empresa realiza ensayos. Uno de los objetivos de estos ensayos es mejorar las recomendaciones en cultivos como manzana, pera, ciruela, tomate y caqui, que tienen el registro para SmartFresh. Otro de las prioridades del departamento I+D es estudiar el efecto del 1-MCP sobre otros cultivos y otras formulaciones. En fin, una parte importante de nuestro trabajo es dar un servicio a las centrales hortofrutícolas, haciendo seguimientos de la calidad de la fruta tratada para dar recomendaciones ajustadas a nuestros clientes.

Por último, realizamos también ensayos de apoyo para el sector, que no están directamente ligados al SmartFresh (conservación en atmósfera controlada en caquis, diagnósticos de Bitter pit en manzanas...). Todo este trabajo se realizaba directamente en las centrales hortofrutícolas, alquilando espacios en cámaras de conservación, y en un pequeño laboratorio en las instalaciones de Dow Agrosciences Iberica. El nuevo centro nos va a permitir seguir y ampliar nuestros objetivos, y trabajar en condiciones idóneas, teniendo laboratorios y cámaras de conservación adecuadas.

VF. ¿Qué líneas de investigación trabajará AgroFresh desde las nuevas instalaciones ubicadas en el Centro de Investigación del IRTA?

ED. Las líneas principales son afinar las recomendaciones de SmartFresh en fruta de hueso antes de tener el registro previsto en 2016. Será el tercer año que trabajamos el tema y nos servirá para confirmar nuestras recomendaciones. Por otra parte, trabajamos activamente sobre el efecto de SmartFresh en pera,



Eve Dupille, directora de I+D en España, Portugal y Marruecos. / AGROFRESH



Manuel Martínez Egea, director comercial en España, en la inauguración del centro.

principalmente sobre la pera Conference, e investigamos los factores de precosecha que nos pueden ayudar a optimizar en el futuro nuestras recomendaciones; puesto que la pera Conference no tiene un comportamiento homogéneo cada año.

Otras de nuestras líneas de trabajo están dedicadas a las nuevas formulaciones de 1-MCP, como por ejemplo Harvista, un tratamiento que se aplicará en precosecha.

● **“Nuestro objetivo es dar recomendaciones ajustadas a todos nuestros clientes”**

VF. AgroFresh se ha marcado como objetivo para este año profundizar en el conocimiento sobre la pera. ¿Qué problemas plantea la comercialización de esta fruta?

ED. La variedad Conference es la única variedad que nos da problemas, puesto que el efecto de SmartFresh a la dosis registrada puede ser, según los años, más efectivo. En tal caso, se necesita una larga conservación antes de poder comercializar la fruta.

VF. En el caso concreto de la pera, ¿qué beneficios aporta en estos momentos la utilización de este sistema de calidad?

ED. Los beneficios son múltiples. Diría que el efecto de SmartFresh en pera es aún más interesante para las centrales hortofrutícolas que en manzana. El SmartFresh permite conservar la calidad de la fruta durante la conservación y la vida útil del producto. El primer aspecto es el de controlar totalmente el escaldado superficial. Habiendo sido prohibido el uso de los antioxidantes, SmartFresh se presenta como el único producto permitido capaz de evitar el escaldado superficial, sin dejar ningún residuo detectable, puesto que actúa a dosis ínfimas (del orden de ppb). Otro efecto beneficioso es con-

servar la firmeza de la fruta durante su conservación. En variedades sensibles como la Blanquilla, el SmartFresh limita el pardeamiento interno llamado “llocat”. En fin, un aspecto muy valorado por nuestros clientes es el efecto de SmartFresh sobre los daños de manipulación.

VF. ¿Qué esperan conseguir a través de los estudios que se van a realizar?

ED. Esperamos poder, en todas las variedades, afinar las recomendaciones según la calidad de la fruta en el momento de la recolección, y tener, no como ahora, unas recomendaciones genéricas para cada variedad. El objetivo es definir unas recomendaciones adaptadas a las condiciones edafológicas y climatológicas del año.

VF. En melocotones y nectarinas, ¿qué resultados está ofreciendo la utilización de SmartFresh en estas frutas?

ED. En fruta de hueso, el interés principal de SmartFresh es conservar la calidad inicial de la fruta durante la conservación y reducir los daños por frío, pero no aumentar la duración de la conservación. En vida útil, la calidad se mantiene mejor. Debido a las condiciones de conservación, SmartFresh no puede aumentar las duraciones de conservación (deshidratación, ataque de hongos).

VF. ¿Cómo definiría la implantación del sistema de calidad SmartFresh en el sector hortofrutícola nacional y en la zona de Lleida en particular?

ED. Estamos reconocidos a nivel nacional e internacional como una empresa dedicada al sector. Hablando de la parte técnica que me corresponde, estamos en estrecha colaboración con nuestros clientes y con el IRTA o el IVIA, por citar solamente algunos centros con quien trabajamos, para resolver problemas técnicos de postcosecha.

VF. ¿Qué beneficios aporta este sistema de calidad a los comercializadores de fruta de pepita y fruta de hueso?

ED. En primer lugar, diría que les da seguridad. La fruta va a mantener la misma calidad durante toda la conservación. Por supuesto, para las variedades sensibles al escaldado superficial, el control será total.

VF. En cuanto a la utilización de SmartFresh en nuevos productos hortofrutícolas, ¿cuál es el próximo reto de AgroFresh?

ED. El próximo reto, sin duda, será el tratamiento de 1-MCP en fruta de hueso. Por otra parte, estamos esperando el registro a dosis distintas en peras, lo que nos permitirá adaptar dosis con las necesidades de cada cliente.