



# IMPLANTACIÓN de la tecnología 1-MCP en el sector hortofrutícola

El 1-MCP (producto comercial Smartfresh™) suministrado por la empresa AGROFRESH, es un inhibidor del etileno muy eficaz para **RALENTIZAR LOS PROCESOS DE MADURACIÓN DE LA FRUTA y por tanto OPTIMIZAR SU CONSERVACIÓN.**

Desde el año 2000, el IRTA está trabajando con éxito en su implantación comercial en el sector.

## ¿Para quién?

Los protocolos de aplicación están optimizados para las centrales **hortofrutícolas**: empresas de conservación, transporte de frutas.

# 1-MCP - Efecto sobre el escaldado



TRATADO 1 ppm 1-MCP

SIN TRATAR

Granny Smith: 6 meses en frío normal + 7 días a 20°C

1-MCP: UN CONTROL MUY EFICAZ DEL ESCALDADO EN MANZANA GRANNY SMITH

## Ejemplo de aplicación:

**Hemos implantado la tecnología del 1-MCP a las manzanas.**

Los principales resultados son los siguientes:

- Mejora de la **calidad** de la fruta: mejor mantenimiento de la firmeza, niveles de ácidos y color en conservación.
- **Prevención** del problema de escaldado y eliminación de los tratamientos químicos con DPA.
- En su conjunto: obtención de una fruta con más valor **nutricional** y más **saludable**.

## Ventaja del uso del 1-MCP:

**El 1-MCP permite:**

- Mejorar la **calidad** general de la fruta y su capacidad de conservación.
- Dar más **flexibilidad** en cuanto al manejo de la cámara (prevención de los daños provocados por una interrupción breve de la cadena de frío).
- Mejorar el grado de **aceptación** por parte del consumidor: producto no tratado con producto químico antiescaldante.
- Mejorar las **exportaciones**: transporte, vida comercial.

## Detalles del desarrollo del 1-MCP:

**Este trabajo se llevó a cabo entre 2001 y 2008 en colaboración con AGROFRESH.**

El equipo investigador implicado, compuesto por 4 personas, es el grupo de Fisiología de la Poscosecha del IRTA.

En su conjunto, se benefició de una ayuda económica de aproximadamente 320.000€ para llevar a cabo este programa de implantación.

Solicita más información llamando al: **(+34) 93 402 02 41** o a **xarta@fbg.ub.es** **www.xarta.cat**



**XaRTA**

Red de Referencia  
en Tecnología de Alimentos



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Innovació,  
Universitats i Empresa  
Comissionat per a Universitats  
i Recerca



Fundació  
**Bosch i Gimpera**  
Universitat de Barcelona