Citrosol basa su poscosecha de precisión en la sostenibilidad y Economía Circular

El V Simposio Internacional de Patología Poscosecha (ISPP 5) reunió el pasado mes de mayo durante varias jornadas en la ciudad belga de Lieja a expertos de 30 nacionalidades, entre ellos a representantes de la firma líder en el Mediterráneo, la española Citrosol. La compañía, que además ha sido patrocionador platinum en este evento celebrado recientemente, ha participado en varias mesas redondas exponiendo su modelo de 'poscosecha de precisión'.

Este simposio internacional - bajo el lema '**Del consumidor al laboratorio: enfoques sostenibles para la gestión de patógenos poscosecha**' - ha diseccionado los retos presentes y futuros de la poscosecha a través de presentaciones orales, poster y diálogos en mesas de debate. Uno de los foros que más interés ha despertado ha sido el referido a las necesidades de

mercado en el que están involucrados distintos actores, siendo en este caso estratégica la labor de compañías especializadas en alargar la vida útil de los productos frescos, como hace Citrosol desde hace más de medio siglo.

Sin manchados, sin fisiopatías y sin podridos

En dicha mesa de debate quedaba de manifiesto que actualmente la máxima prioridad de la gran distribución es mantener un suministro continuo de frutas y verduras de calidad. Y para esto último, para la calidad de las mismas, es imprescindible una fruta sin manchados, sin fisiopatías ni podridos.

En este sentido **Benito Orihuel, director general de Citrosol,** explicaba el compromiso de la compañía valenciana con la **sostenibilidad y con el concepto de Economía Circular** para poder materializar una 'poscosecha de precisión' que **minimice al máximo fisiopatías y podridos.**

Para este fin la tarea de Citrosol se centra en cerrar la brecha entre los resultados de laboratorio, generalmente muy buenos, y los resultados industriales. Para reducir la variabilidad industrial y obtener la máxima eficacia y homogeneidad en los tratamientos poscosecha, Citrosol desarrolla equipos de máxima precisión. "Este camino es la seña de identidad de nuestra empresa", resumía Orihuel.

Demandas de la distribución

Otra tendencia, que ha quedado bien reflejada en este simposio desarrollado en Bélgica, es la demanda que la distribución hace a los exportadores y operadores para que cada vez hagan un menor uso de materias activas (fungicidas e incluso aditivos alimentarios) y en algunos casos también en menor cantidad, incluso por debajo de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) establecidos por los reguladores.

Esta realidad supone un reto para el sector donde la 'poscosecha de precisión', en términos de "aplicar los tratamientos adecuados en la forma adecuada con la máxima homogeneidad", es clave para lograr los resultados que demanda la distribución en la reducción del podrido, que es en la actualidad la principal causa de reclamación en la industria del fresco.