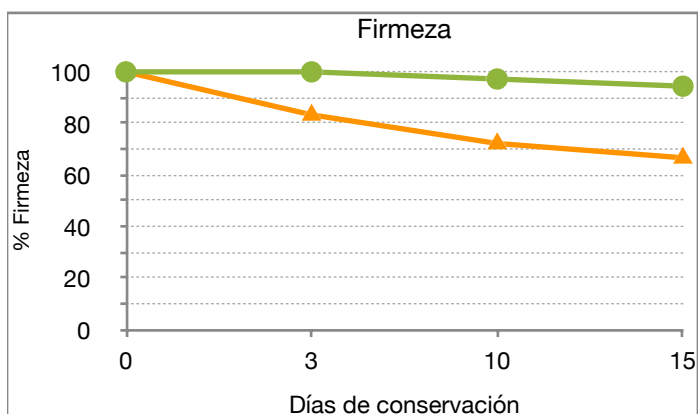
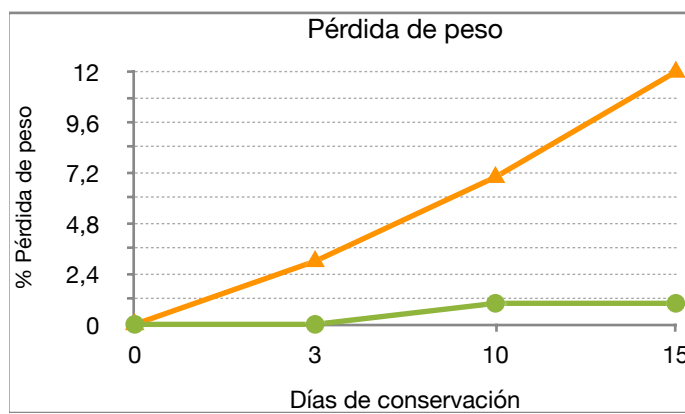


Conservación con KEEP COOL de Tomates del Alto Guadalentín

Autores:
Ramiro Alonso Salinas
Dr. Jose Ramón Acosta Motos
Dr. Santiago López-Miranda



94% Mantiene la firmeza del tomate



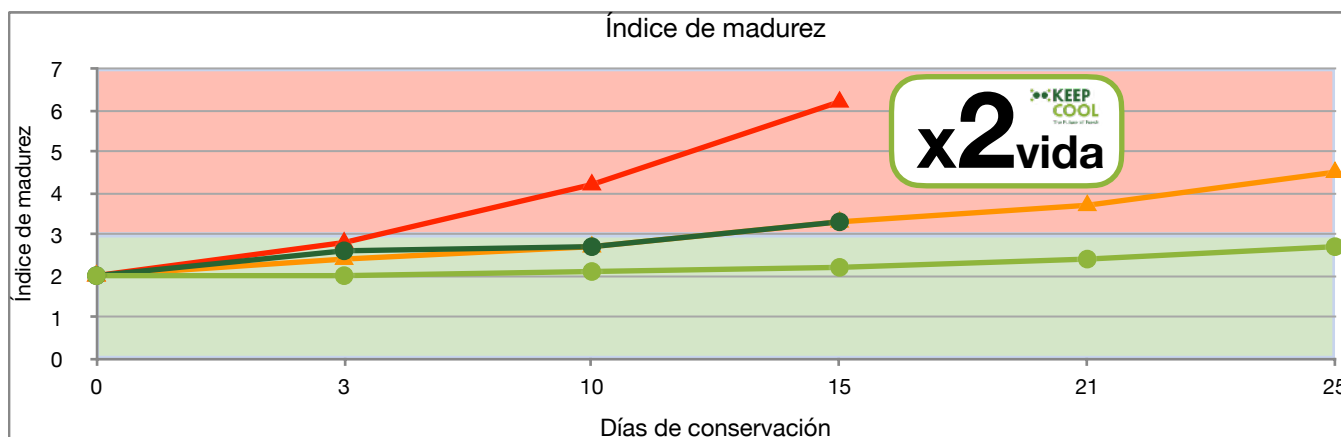
91% Reducción de la pérdida de peso



KEEP COOL
The Future of Fresh



TESTIGO



▲ TESTIGO 8°C

● KEEP COOL 8°C

▲ TESTIGO 25°C

● KEEP COOL 25°C

ANEXO PÓSTER TOMATE

METODOLOGÍA

40kg de tomate de la variedad Rychka fueron empleados para la realización de este experimento. Se recogieron el mismo día de inicio del ensayo en las instalaciones de Expoáguilas S.C.L. La selección de frutos se llevó a cabo con las mismas condiciones de peso, apariencia y tamaño y fueron dispuestos aleatoriamente en las siguientes condiciones de almacenamiento:

- Cámara 1: temperatura de 8°C con máquinas eliminadoras de etileno. En este grupo se trató a los frutos con la innovación completa de **KEEP COOL** (filtros **KEEP COOL** y máquina **M-CAM**) uniéndose a la eliminación de etileno por permanganato de potasio y luz UV.
- Cámara 2: temperatura de 8°C con filtros **KEEP COOL** de eliminación de etileno.
- Cámara 3: temperatura de 8°C en ausencia de eliminadores de etileno. Este grupo de muestra nos sirvió posteriormente como control para compararlo con el resto de tratamientos conservados a dicha temperatura (cámaras 1 y 2).
- Cámara 4: temperatura ambiente (25°C) con filtros **KEEP COOL** de eliminación de etileno.
- Cámara 5: temperatura ambiente (25°C) sin sistemas de eliminación de etileno. Este grupo de muestras nos sirvió como control con respecto a la cámara 4..

PARAMETROS DEL ESTUDIO

Se llevaron a cabo diferentes análisis para determinar la calidad de los frutos de la forma más exhaustiva posible. Algunos de ellos fueron: el peso, la firmeza, el contenido en vitamina C, el pH, los grados Brix o la acidez.

Además, se realizaron una serie de análisis de gases para determinar cuan efectiva fue la eliminación de etileno empleando los filtros **KEEP COOL** solos (permanganato de potasio) y el sistema completo: filtros **KEEP COOL** (permanganato de potasio) y **M-CAM** (luz UV-C).

CONCLUSIONES

- La eliminación de etileno empleando el sistema completo fue más efectiva que empleando solo los filtros.
- En la Cámara 1 los frutos se mantuvieron dentro del rango de aceptación comercial durante todo el tiempo de almacenamiento. Este efecto se atribuye a la presencia de eliminadores de etileno que mantuvieron niveles de este gas cercano a 0.
- Destaca la conservación de la vitamina C (cerca del 80% de conservación con respecto al valor inicial), pérdida de peso (inferior al 5%) y firmeza (se mantuvo cerca del 90% con respecto al valor inicial) en la Cámara 1 donde el sistema **KEEP COOL** estaba en funcionamiento.