

Por Andrea Albarrán, Fresh Cargo Manager Maersk Line Chile



Andrea Albarrán

De todas las frutas que se producen en países como Chile por ejemplo, el arándano es uno de los más delicados en su cosecha y post cosecha debido a que es un fruto climatérico, es decir, es más susceptible a la deshidratación, pudriciones y al daño mecánico. Por lo tanto, la tecnología juega un rol fundamental en su mantenimiento durante la exportación.

Para garantizar la calidad del fruto, es necesario aplicar cuidados especiales para preservar sus propiedades, como manejar los diferentes rangos de temperatura y atmósfera controlada, tener cautela en la cosecha, y manejo en las diferentes variedades hasta llegar a la consolidación de la carga y posterior carguío del contenedor.

En primer lugar, es fundamental la recolección manual del fruto en los campos y en el proceso de envasado para mantener la calidad del arándano, además, se recomienda que durante la cosecha no se exponga directo al sol, ya que hay que tapar o utilizar algún material que genere sombra durante su traslado hasta la planta de packing más cercano.

En este sentido, el manejo de la temperatura desde la post cosecha se ha vuelto primordial en este tipo de mercancía, donde los tiempos de cosecha hasta el carguío de la unidad son solo de horas. La baja de temperatura, y por ende el manejo de ésta, representa el 80% de la cadena de frío. Esta administración influye directamente en la respiración del arándano y su paso a la carga del contenedor, periodo que prácticamente representa el 85% de la vida del arándano durante su transporte a los diferentes mercados.

El arándano tiene una vida de aproximadamente 55 días que representa el PSL (Practical Shelf Life), esto se conjuga con los diferentes tiempos de tránsito a los diferentes mercados y tipos de tecnología en contenedores refrigerados.

Para aumentar el tiempo de conservación, se recomienda que los arándanos sean

trasladados en un contenedor refrigerado de atmósfera controlada, tecnología que brinda un nivel adecuado de gases, retrasando el proceso de respiración durante el transporte marítimo. Este sistema regula continuamente la temperatura, humedad y los niveles correctos de Oxígeno (O₂), Dióxido de carbono (CO₂) y Nitrógeno (N₂) dentro del contenedor refrigerado, brindando una prolongada vida útil del producto y generando menos residuos de los alimentos.

En el mercado existen diversas tecnologías de atmósfera controlada que ayudan a retrasar la maduración de la fruta mediante altos niveles de CO₂ que llegan hasta un 6% y bajos niveles de O₂, inhibiendo la producción de etileno. Y para especies sensibles como los arándanos que requieren un mayor porcentaje de Dióxido de carbono, hay herramientas que tienen una membrana de gases activa, que soporta niveles de hasta 18% de CO₂. Esta tecnología permite que el productor tome medidas respecto al control de hongos y pudriciones, sabor, y ablandamiento, asegurando la óptima calidad y cualidades de los arándanos.

Además, hoy existen innovadoras herramientas que brindan a los exportadores la posibilidad de monitorear la temperatura, niveles de gases y ubicación de la carga durante todo el viaje en tiempo real desde un computador o celular, evitando sorpresas a la llegada del producto.

Chile es el segundo productor de arándanos a nivel mundial y este año ya superó ampliamente las 6.200 toneladas que habían sido proyectadas, según cifras del Comité Chileno del Arándano.

Algunos de los principales destinos de esta fruta son lejanos, como Estados Unidos, Países Bajos e Inglaterra. Por lo tanto, otro factor relevante son los tiempos de tránsito ya que, por ejemplo, el trayecto por vía marítima dura mínimo 23 días a Rotterdam. Así, se recomienda exportar con tiempos de tránsito competitivos y también mantener la temperatura de la carga entre -0,5 a 0,5 grados Celsius para preservar las adecuadas condiciones del arándano, y garantizar un producto de calidad en el exterior.

Fotografía: Shutterstock.com

www.portalfruticola.com