

EL ESTUDIO HA SIDO PUBLICADO EN LA REVISTA 'JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE'

Las propiedades de las ciruelas aumentan si permanecen una semana más en el árbol

Investigadores de grupo de Post-Recolección de Frutas y Hortalizas de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche (Alicante) han evaluado las propiedades beneficiosas de las ciruelas durante su desarrollo y maduración. Este análisis ha permitido averiguar que si esta fruta permanece una semana más en el árbol, la ciruela posee más compuestos bioactivos, beneficiosos para el organismo.

UMH

21/10/2008 15:38 CEST



Foto: UMH

Durante más de un año, los investigadores de la UMH han analizado ocho tipos diferentes de ciruelas: cuatro amarillas (Golden Japan, Larry Ann, Songold y Tc Sun) y cuatro rojas (Angeleno, Black Amber, Black Diamond y Golden Globe). Los científicos han medido el calibre de las frutas escogidas en la finca Los Frutales de Villena y en el laboratorio, analizando las muestras obtenidas en la recolección.

Los científicos han averiguado que si la fruta se recoge una semana más de lo establecido según parámetros de calibre y madurez, ésta contiene mayores compuestos fenólicos, antocianinas y carotenoides y posee una mayor capacidad antioxidante que si se recolecta antes. Este aumento de compuestos bioactivos, beneficiosos para el organismo, se observa sobre todo en la variedad Black Amber.

La segunda parte del proyecto, que acaba de comenzar, intentará buscar las condiciones de almacenamiento óptimas para que la fruta llegue al consumidor con las máximas propiedades si se recolectara una semana más tarde de lo establecido, lo que podría provocar que llegue al consumidor demasiado madura. En la actualidad, la fruta se recolecta antes para que llegue en perfectas condiciones al cliente.

El proyecto de investigación ha sido subvencionado por la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT). Está previsto que el trabajo se desarrolle en tres años.

Derechos: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)