

Un aceite esencial de té conserva las naranjas

Un equipo de investigadores del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IU-IAD) de la Universidad Politécnica de Valencia ha desarrollado nuevos recubrimientos de alimentos con aceite esencial de árbol de té que permite mejorar la conservación y la calidad de los cítricos. En concreto, las primeras pruebas desarrolladas por los investigadores valencianos se han aplicado sobre naranjas, con unos resultados muy positivos.

UPV

2/2/2009 13:29 CEST



Foto: Calafellvalo.

El principal problema de la poscosecha de los cítricos es la podredumbre causada por el hongo *Penicillium*, siendo este uno de los problemas más graves que afectan a la citricultura valenciana. Para reducir su incidencia, se utilizan generalmente compuestos químicos de gran persistencia y escasa o nula biodegradabilidad.

Una alternativa es el uso de tratamientos basados en productos naturales con capacidad antimicrobiana, como es el caso de los aceites esenciales y, en este caso, el del árbol de té. *“Su incorporación a recubrimientos permite obtener productos naturales y beneficiosos para el medio ambiente”*, apunta

Maite Cháfer, investigadora principal del proyecto.

Así, el recubrimiento – una capa transparente e imperceptible, a modo de *film* desarrollado por los investigadores de la Politécnica está hecho a base de una sustancia celulósica totalmente biodegradable y el aceite esencial del árbol de té. En sus estudios, han evaluado tanto la capacidad para controlar la podredumbre cítrica como los principales aspectos de calidad del fruto durante su almacenamiento, con unos resultados muy satisfactorios.

“Hemos comprobado que las naranjas recubiertas con niveles de tan sólo un 2% de aceite esencial sufrieron un menor deterioro fúngico que los frutos sin recubrimiento, retrasando la incidencia de la podredumbre”, señala Maite Cháfer.

Además, la aplicación de estos recubrimientos conserva mejor diferentes parámetros de calidad de los frutos en su almacenamiento como acidez, vitamina C, índice de madurez y pérdida de peso. Esto está relacionado con que los recubrimientos desarrollados actúan de forma inteligente como barrera-control de numerosas reacciones de deterioro que sufren los frutos tras su recolección.

“Poder utilizar un producto multifuncional y biodegradable para la conservación da un mayor valor añadido al producto. Y poder hacerlo a dosis tan bajas de forma efectiva, abarata enormemente el coste de la aplicación”, destaca Maite Cháfer.

Después de los buenos resultados obtenidos en la aplicación de la conservación de la naranja, los investigadores estudian también su uso para la conservación de limones y otros productos agrarios. Asimismo, Cháfer apunta que la formulación que han desarrollado para este recubrimiento podría utilizarse igualmente para aplicar en productos fitosanitarios, pulverizándolo sobre las cosechas, en sustitución de los productos químicos actualmente empleados, o en otras formas de envasado.

Copyright: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

You can copy, distribute and transform the contents of SINC. [Read the](#)

[conditions of our license](#)