



PUBLI-REPORTAJE



HARVESTHOLD FRESH®:

# Una solución innovadora de 1-MCP para exportadores chilenos

El etileno es un factor clave en la evolución de la calidad y en el proceso de maduración de frutas y hortalizas frescas.



En la temporada actual, se ha comprobado que llegar a China con buena calidad es clave para vender las cerezas a precios estables.

**S**i bien el etileno es un buen estímulo para iniciar la maduración, también puede provocar que el fruto sobrepase el punto de calidad óptima para su comercialización. El

1-metilciclopropeno (1-MCP) ha sido ampliamente estudiado por sus efectos anti-etileno en frutas y hortalizas, y se utiliza de manera habitual en frutos climatéricos y cultivos sensibles al etileno para retrasar el ablandamiento y la senescencia.

Durante dos temporadas de ensayos realizados en Chile, se han demostrado claramente los beneficios de una tecnología innovadora de 1-MCP: HarvestHold

Fresh® en distintos cultivos.

En kiwi, un fruto climatérico, HarvestHold Fresh® demostró mantener la firmeza y extender la vida útil cuando se aplica después de la cosecha.

En cerezas, un fruto no climatérico, HarvestHold Fresh® permitió prolongar la vida útil al conservar la firmeza, reducir el pardeamiento interno, mejorar el sabor, disminuir la caída de pedicelo y evitar la aparición de aromas desagradables. La calidad en las cerezas es la única vía para lograr un mejor posicionamiento comercial. Gracias a la liberación sostenida y

oportuna de 1-MCP a través de HarvestHold Fresh®, las cerezas se mantienen más resistentes al deterioro durante el transporte, preservando su frescura por más tiempo.

HarvestHold Fresh® es una tecnología muy sencilla de aplicar. Consiste en una lámina que se coloca antes de sellar la bolsa de atmósfera modificada y que, con la humedad interna de la bolsa, libera gradualmente y de manera prolongada el 1-MCP.

Además, HarvestHold Fresh® no requiere condiciones especiales de

almacenamiento previo a su uso, ya que se activa únicamente con la humedad interna de las cajas.

Para la próxima temporada en Chile, las pruebas con HarvestHold Fresh® continuarán en kiwi y cerezas, y se ampliarán a otros cultivos como frutas de hueso (duraznos, ciruelas y nectarines), con el objetivo de demostrar beneficios frente a daño por frío, menor harinosidad, reducción de pardeamiento interno y menor incidencia de pudriciones.

En conclusión, HarvestHold Fresh® es una solución comprobada que mantiene la frescura y calidad de la fruta en destino, convirtiéndose en una herramienta clave para optimizar la gestión postcosecha.

