LITORALPRESS

Fecha: 05-01-2021
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Social
Título: Investigadores cuentan la sencilla forma de conservar los tomates sin que se pudran

Pág. : 13
Cm2: 757,2
VPE: $ 4.164.107

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: Positiva

Ingeniera en alimentos, doctor en horticultura e investigador del Inia explican cómo mantenerlos a temperatura ambiente

Investigadores cuentan la sencilla forma de conservar los tomates sin que se pudran

"En el refrigerador pierden color y sabor, no les gusta el frío, prefieren la temperatura ambiente y siempre hay que mantenerlos secos", dice el ingeniero agrónomo Juan Pablo Martínez.

DAVID ALARCÓN

Bien secos alejan los hongos de la cáscara.

TERESA VERA

Si hay algo infaltable por estos días en la mesa chilena es el tomate y en sus distintas preparaciones. Pero hay un problema con ellos, se maduran rápido, se llenan de pelos y se ablandan. ¿Cómo mantenerlos fuera del refrigerador para que no terminen como desperdicio?

Piel bien seca

"El tomate es un alimento que, por su alto contenido de agua, es súper deteriorable por hongos y lo peor que se debe hacer es lavarlos y dejarlos sin secar", explica Claudia Narbona, ingeniera en alimentos y académica de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Central. Lo ideal es lavarlos con agua y gotas de cloro, secarlos y dejarlos guardados en un sitio fresco y seco. "Si el tomate queda húmedo, le estamos dando un elemento vital para que los hongos se desarrollen, que es el agua. O sea, esas personas que lavan y no secan el tomate, en el fondo ayudan a que los hongos se desarrollen". Entre estos mohos habituales, Narbona menciona el Rhizopus y el Aspergillus, unos pelillos grises que uno los ve en a superficie de los tomates, que proliferan cuando quedan con restos de agua en la piel y se diseminan con esa humedad que queda en la cáscara del tomate". En suma. Se van poniendo peludos.

Insiste: "No hay que dejarlos secar a temperatura ambiente porque además se les pega en la piel húmeda polvo en suspensión que arrastra esporas. En el fondo, se le da temperatura ambiente, tiempo y agua, todo lo que el hongo necesita para desarrollarse y en un par de días se pone blando. No sirve sacarle ese pedazo porque estos hongos desarrollan enzimas y se comen el interior del tomate". Acota que lo simple, luego de meterlos al agua es secarlos con un paño.

Los maduritos

Sugiere que "los bien maduros se pueden dejar en el refrigerador en bolsas cerradas a las que hay que hacer orificios para que el tomate no se humedezca. Pero el producto no debe estar más de 72 horas en el refrigerador, aparato que no es una panacea. Las bacterias no dejan de trabajar cuando los alimentos están en el refrigerador. Con el frío solo retardamos el desarrollo de los microorganismos".

"Cuando el fruto está bien maduro se recomienda que no esté al aire libre sino refrigerado a unos 5 a 6 grados para bajar la temperatura y retrasar ostensiblemente el desarrollo de hongos", concuerda con Narbona el ingeniero agrónomo Rodrigo Acuña, doctor en horticultura, académico del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias de la Universidad Austral de Chile.

Hormona de la maduración

"Aunque el tomate está desprendido de la mata, sus células están vivas. Y toda célula viva genera un proceso que se llama respiración. Cuando el tomate respira hay una condición de maduración, produce un gas llamado etileno, que es una hormona vegetal que se encarga del proceso de la senescencia del fruto", detalla Acuña. "Al bajar la temperatura se matan dos pájaros de un tiro: se evita el proceso de maduración y el ataque de hongos, pero no es eterno", advierte el doctor en horticultura.

"El tomate se ve bien lindo en una frutera y generalmente está acompañado de cítricos (naranjas) y plátanos que producen este gas (etileno) en grandes concentraciones. El tomate no debe estar con ellos porque estas otras frutas ayudan a su maduración anticipada", advierte Acuña.

Da un dato: "51% de la post cosecha, en general, se pierde en manos de las personas que olvidan que hay factores como la maduración".

Limachino, poco atractivo, pero sabroso

El ingeniero agrónomo Juan Pablo Martínez, investigador perteneciente al grupo de investigación en Fisiología y Biología Molecular Vegetal de Inia (Instituto Nacional de Innovación Agraria), Región de Valparaíso, explica que en conjunto con la Universidad Técnica Federico Santa María recuperaron semillas del tomate limachino (proyecto 2015, 2016 y 2017) que se sembraban en 1970. "Desapareció porque el larga vida la desplazó. Ahora, los agricultores de Limache cultivan tres tipos de tomates antiguos recuperados: italiano, francés y limachino. La producción va al mercado de Limache, Olmué y al Jumbo, que los distribuye desde La Serena a Valdivia", cuenta feliz Martínez.

"Este tomate tiene rasgadura, durabilidad, con la nueva tecnología, y su mayor característica es el sabor", acota Martínez. Recuerda que a diferencia de los limachinos, el resto de los tomates son todos iguales, redondos y bonitos. "Los de Quillota son tomates convencionales, no hay ningún tomate quillotano antiguo", precisa.

Coincide: "En el refrigerador pierden color y sabor, no les gusta el frío, prefieren la temperatura ambiente y siempre hay que mantenerlos secos".