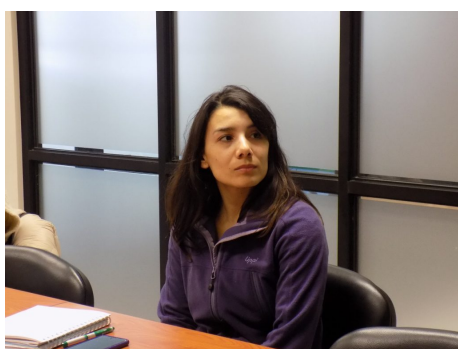


# Avances en resultados de proyecto FIA UBB que busca reducir partidura de la cereza a través de recubrimiento



*El académico del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Dr. Ricardo Villalobos Carvajal, trabaja en el desarrollo de un recubrimiento basado en compuestos naturales extraídos de desechos agroindustriales para prevenir la partidura de esta*

*fruta y mantener su calidad en post cosecha, a través del proyecto FIA PYT-2015-0218, financiado por la Fundación de Innovación Agraria.*

La fruta a la que se aplicó el recubrimiento registró un 18% de partidura, mientras que las muestras control alcanzaron un 39% de partidura, lo que implica que la aplicación de dicho producto logró una reducción de la partidura equivalente a un 53%. Dichos resultados se obtuvieron durante la temporada 2016, en un predio de cerezas de variedad Sweet Heart de la Sociedad Agrícola Millahue de Chillán Viejo, según explicó el Dr. Ricardo Villalobos.

Los antecedentes fueron compartidos en el marco de una reunión de trabajo que congregó a los ejecutivos de Innovación Agraria de FIA Chile, Carolina Fuentes, René Martorell y Alfonso Yévenes, junto a los representantes de las empresas asociadas al proyecto, Sociedad Agrícola Millahue Ltda. y Sugal Chile Ltda. Igualmente, participaron la codirectora de la investigación, Dra. Gipsy Tabilo Munizaga, el director Dr. Ricardo Villalobos Carvajal; el académico de la Universidad de La Serena Dr. Mario Pérez Won y la Dra. María Eugenia Gonzales de la Universidad de Concepción.

**“A petición de FIA debemos validar estos resultados en otra variedad de cerezas susceptible de sufrir partidura, tal como Sweet Heart. Pretendemos implementar eso esta temporada 2017”,** ilustró el Dr. Villalobos.

**La partidura de la cereza, situación habitual cuando ésta se acerca a su maduración y se ve expuesta a la lluvia de primavera, es un problema cada vez más relevante debido a los altos precios que este producto alcanza en el mercado asiático y particularmente en China. “Nuestra idea es reducir la partidura para poder optimizar la cantidad de**

**fruta exportable. Para dejar de manifiesto la importancia de los resultados de esta investigación, dejar de exportar un 10% de la producción implica cifras millonarias para el sector “, aseveró el investigador UBB.**

El Dr. Ricardo Villalobos comentó que entre las tareas de este año también se considera la elaboración de un estudio económico con el propósito de cuantificar el costo asociado a la producción del recubrimiento. Ello es fundamental para medir el impacto económico que podría implicar el proyecto de cara a un eventual licenciamiento.

**“El crecimiento promedio de los envíos del sector (agroalimentario) ha sido de 30% anual. Las exportaciones de productos como las cerezas, vinos embotellados, uvas y salmones, muestran un aumento exponencial entre 2003 y 2016”,** según información consignada por la Revista del Campo de El Mercurio el pasado lunes 7 de agosto, desde la entrada en vigencia del Tratado de Libre Comercio entre Chile y China en 2006.

La misma publicación confirma que Chile es el principal proveedor de China en arándanos, cerezas y vino a granel. De hecho, las exportaciones de cerezas frescas al país asiático se tradujeron en 671 millones de dólares según datos de 2016. De ahí la relevancia de la investigación que lidera el Dr. Ricardo Villalobos.

Fuente: UBB