La UMH desarrolla una técnica para alargar la vida comercial de la alcachofa y facilitar su exportación - Información - 13/03/2019

Presentación del Simposio Internacional de la Alcachofa, que comenzó ayer en la Lonja de Orihuela. TONY SEVILLA

La UMH desarrolla una técnica para alargar la vida comercial de la alcachofa y facilitar su exportación

▶El nuevo sistema de envasado permite mantener la frescura y turgencia del producto durante 10 días
▶Las actuales limitaciones de conservación provocan que solo se exporte el 11% de la producción

Orihuela

D. PAMIES

■ La alcachofa, con permiso de los cítricos, es el cultivo estrella de la Vega Baja. Por el valor que alcanza en el mercado y por identificación con el territorio en el que se produce. Pero se exporta poco en fresco, que es como el consumidor local la conoce. Solo unas cinco mil toneladas, de las más de 26.000 que se producen en la huerta tradicional regada por el río Segura y el trasvase Tajo-Segura, se destinan al mercado exterior -al norte de Italia y, sobre todo, a Francia-. Además, solo un puñado de empresas de todo el país tienen infraestructura para hacerlo.

La principal barrera para alcanzar esos mercados es que la alcachofa es un producto con una conservación corta en crudo pese a la refrigeración (pierde un 15% de su peso a los 15 días de la recolección pese al frío). Un escollo a superar en el que están trabajando desde hace años investigadores de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) de la Universidad Miguel Hernández en Orihuela con la creación de un sistema de envasado en crudo que permite alargar la vida de la alcachofa diez días. Proyecto que se presenta en el X Simposio Internacional de la Alcachofa, inaugurado ayer en Orihuela. Estos datos de exportación «distan mucho de los que se alcanzan en otros productos como el pepino o la berenjena, que exportan más de 600.000 y 150.000 toneladas, respectivamente». El motivo es porque la alcachofa es menos conocida a nivel internacional y, sobre todo, porque su vida comercial y útil es más corta, más limitada que el de otras frutas y hortalizas, lo que supone una traba importante a la hora de exportar. Para ponerle remedio a esta situación y prolongar la vida de la alcachofa, el grupo de Post-Recolección de frutas y hortalizas de la Universidad Miguel Hernández, dirigido por el profesor de Tecnología Agroalimentaria, Pedro Javier Zapata Coll, ha desarrollado un sistema para el envasado que mantiene el producto fresco.

El sistema consiste en envasar las alcachofas en una atmósfera macroperforada que se combina con la aplicación de aceites esenciales (que tienen propiedades antimicrobianas y antioxidantes) y eso permite que la alcachofa mantenga su turgencia durante más días, su aspecto, se evita que pierda peso y se conserva la calidad hasta 10 días más que sin la aplicación de esta novedosa técnica. Se puede aplicar en tamaños más reducidos de envasado y hasta en grandes volúmenes y, con ello, se consiguen mejores garantías para que la alcachofa llegue a su destino en condiciones, pudiendo mantenerlas durante más tiempo. La investigación, que se encuentra en una fase muy avanzada, y forma parte de una tesis doctoral, se puso en marcha en el año 2015.

De las 26.000 toneladas que produce la Vega Baja, solo 5.000 se destinan a mercados fuera de España

Nuevos mercados

Esta situación no solo mejoraría las posibilidades de exportación, sino que también permitiría abrir nuevos mercados y llegar a países más lejanos. Aunque España es el tercer país productor de alcachofas a nivel mundial, por detrás de Italia y Egipto, solo el 5% de la producción se exporta. De las 225.000 toneladas de producción que se registraron en el año 2016, solo 11.000 de ellas se vendieron en el exterior (principalmente Francia). De esas ventas internacionales, alrededor del 50% procedían de la Vega Baja. La comarca, que trabaja por la consecución de un sello de distinción como Indicación Geográfica Protegida (IGP), es la segunda productora de alcachofa en España, por detrás de Murcia y por delante de Benicarló y Navarra. También hay pequeñas zonas productoras en Cataluña y Granada. El profesor Zapata Coll, explica que el mercado español comienza a contar con una sobreoferta de alcachofa y esta técnica, que también requiere el cultivo de otro tipo de variedades de mayor calibre al habitual, permitiría dar salida a esta producción.

La cita científica más importante del mundo sobre este cultivo se prolonga en Orihuela hasta el viernes

Más de 120 investigadores de una decena de países participan en las sesiones que se desarrollan en la Lonja

D. PAMIES/REDACCIÓN

■ La Vega Baja será durante los próximos días la capital mundial de la alcachofa con la celebración del Symposium Internacional de la Alcachofa, Cardo y sus Especies Silvestres Relacionadas, la cita científica más importante sobre el cultivo. La décima edición es ya una realidad con la inauguración oficial ayer en La Lonja de Orihuela, sede principal del evento, donde se han dado cita más de 120 científicos de una decena de países -con una presencia importante italiana-. En la ceremonia de apertura, el alcalde de Orihuela, Emilio Bascuñana, se mostró «orgulloso de que Orihuela sea el foco a nivel mundial de un evento del sector agroalimentario» y resaltó «la importancia de eventos como éste donde se trabaja en equipo desde asociaciones, entidades, empresas, administraciones públicas y la universidad».

En esa línea, la directora general de Desarrollo Rural y Política Agraria Común de la Generalitat Valenciana, María Teresa Cháfer, ha señalado que «estos encuentros ponen de manifiesto la necesidad de transferir conocimiento al sector para continuar innovando y diferenciarnos a través de la investigación. En cuanto al contenido del Symposium, la presidenta del Comité Científico, María Serrano, señaló que las sesiones abarcan «desde la selección de nuevas variedades con mejores propiedades y calidad hasta todas las técnicas de cultivo implicadas: sistemas de riego, fertilización, control de plagas y todos los procesos de conservación, comercialización, así como una parte importante sobre el estudio de las propiedades beneficiosas para la salud que tiene el consumo de la alcachofa». Incluso, el uso de las semillas para la producción de biodiésel.