La UMH investiga la in#uencia del suelo, el clima y el riego en la calidad de la granada mollar - Diario Información - 24/11/2019

La UMH investiga la influencia del suelo, el clima y el riego en la calidad de la granada mollar

▶Las primeras conclusiones del trabajo de campo, que se están realizando esta campaña, apuntan a que a mayor altitud y salinidad del terreno los frutos obtienen mejor color exterior

Investigadores analizando granada mollar de Elche en un laboratorio de la UMH. INFORMACIÓN

Análisis de frutos realizados en el campo. INFORMACIÓN

JOSÉ A. MAS

■ La Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche sigue trabajando con el empeño de mejorar uno de los frutos estrella del Camp d'Elx, y del que viven productores de cuarenta localidades del sur de la provincia. En esta línea, ha encargado a la Universidad Miguel Hernández (UMH), que realice un estudio para analizar la influencia que puede tener en la calidad de la granada mollar el suelo, el clima y el riego. En sus primeras conclusiones los investigadores han visto que las granados que se cultivan a mayor altura o en terrenos con más salinidad dan frutos con mejor color exterior.

El trabajo lo está llevando a cabo el grupo de investigación de Post-recolección de Frutas y Hortalizas de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) de la Universidad Miguel Hernández, y está financiada por los Fondos Europeos Agrícola de Desarrollo Rural (Fondos Feader) y la Generalitat Valenciana. La investigación se titula «Estudio de la influencia de los agroecosistemas y manejo convencional y ecológico en las características cualitativas de la producción de la granada mollar de Elche».

Tras una primera fase de selección e información, los datos comenzaron a recopilarse a mediados de septiembre con la instalación de captadores de información en 15 parcelas de la zona geográfica de la Denominación de Origen Protegida, cuyos suelos ya fueron analizados en un estudio anterior en el que participaron 60 productores de la DOP. En estas estaciones agroclimáticas se ha estado midiendo la humedad, temperatura y luminosidad hasta el momento de la recolección.

El trabajo en el campo se completó, una vez iniciada la recogida, con la toma de datos relacionados con la producción cuantitativa y cualitativa del granado en función de los frutos por árbol, su peso, tamaño y calidad.

Posteriormente, de cada árbol se recogieron una o dos muestras que se están analizando en el laboratorio para ver los parámetros de calidad organoléptica, que son el color de la piel, firmeza del fruto, color de los arilos, sólidos solubles y acidez; los datos fisiológicos, que se refieren a la tasa de respiración y producción de etileno; así como la calidad nutritiva, donde se analizan azúcares, ácidos orgánicos, compuestos bioactivos como los fenoles y antiocianinas y la actividad antioxidante.

La última fase del estudio, que se está llevando a cabo en estos momentos, se encargará de analizar todos esos datos y establecer los efectos que tiene el clima, las condiciones del suelo y el tipo de riego con la producción del granado y su calidad.

El investigador principal del proyecto, el catedrático de la UMH Salvador Castillo, señaló que el estudio «nos va a permitir tener una foto precisa de la Denominación de Origen con información muy útil sobre el cultivo de la granada mollar de Elche, y su comportamiento ante determinadas condiciones». Por el momento, indicó Salvador Castillo, «ya hemos visto que en cultivos de un mismo agricultor, las granadas que están en terrenos más altos tienen mejor color exterior, como también sucede en las que se cultivan en suelos con mayor salinidad».

Desde la DOP, la directora de Calidad, Maricén Molina, precisó que «este estudio es muy importante para la Denominación de Origen porque nuestra esencia es la calidad y estos datos nos van a ayudar a utilizar estrategias de producción sostenible y poder aumentar la cantidad de producto de categoría extra y primera que es el que se puede certificar con el sello de la DOP».