

Deliciosas Manzanas: desde el árbol hasta su mesa

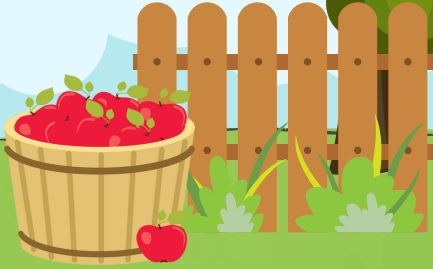
¿Alguna vez se ha preguntado cómo ha llegado esa manzana en perfectas condiciones a su supermercado o a su mesa?

Siga la cadena de procesos que permiten que esas deliciosas manzanas lleguen a su mesa.



Cosecha

La mayor parte de la producción de manzanas se realiza de forma convencional, y sólo el 7% es producción orgánica certificada. Esto significa que la mayoría de los huertos utilizan pesticidas regulados para mantener el rendimiento y la calidad que exigen los consumidores. Aunque las manzanas son seguras para el consumo, suele ser una buena idea lavar las frutas antes de consumirlas.



Almacenamiento

Inmediatamente después de la cosecha, la fruta se almacena en cámaras con temperatura y atmósfera controlada para preservar su calidad hasta que está lista para ser envasada. La fruta proveniente de la cosecha se sella en una cámara con temperatura y atmósfera de gas controlada de forma continua durante un periodo de hasta máximo un año, en la que el oxígeno, el dióxido de carbono, la temperatura y la humedad se regulan rigurosamente. Adicionalmente, en la mayoría de los casos, el 1-metilciclopropeno (1-MCP), un regulador vegetal seguro para el consumo humano, se utiliza para prolongar la conservación de frutas, incluyendo manzanas, inhibiendo la maduración de las frutas con el fin de mantener su calidad y la frescura.



Lavado

Una vez que las manzanas se sacan del almacenamiento, estas se lavan y se cepillan. Como estos procesos eliminan la cera natural que impide la pérdida de humedad de la fruta, en las plantas empacadoras convencionales de manzanas se aplica una cera apta para alimentos y segura para el consumo humano. Una o dos gotas es el máximo de cera por manzana que se aplica para mantener su textura.

Selección y Clasificación

Las manzanas se clasifican en cuatro categorías: U.S. Extra Fancy, U.S. Fancy, U.S. No. 1 y U.S. Juice, siendo la categoría U.S. Extra Fancy la más deseable por su color, calidad y ausencia de defectos. En el proceso de selección y clasificación de manzanas, tanto el “precalibrado” como el “calibrado” son fases importantes. El “precalibrado” implica la separación inicial de manzanas por calibre, color y defectos, mientras que el “calibrado” se enfoca en la clasificación más precisa y envasado directo, sin pasar por la fase de “precalibrado”. Generalmente en esta etapa se utiliza tecnología óptica automatizada, al igual que infrarrojos cercanos para detectar y clasificar las manzanas en función de su calidad interna. Por último, las manzanas se clasifican a mano antes de introducirse en la caja.



Etiquetado

U.S. Extra Fancy y U.S. Fancy suelen ser las únicas categorías de manzanas que reciben etiquetas y las más más rentables para los productores. Estas etiquetas son escaneables PLU (Price Look-Up), que contienen información para los consumidores y ayudan a los puntos de venta a gestionar los precios y las ventas.

Embalaje y Transporte

Las manzanas se empaquetan en cajas o bolsas y se apilan mecánicamente en pallets para su posterior transporte. La fruta se transporta en camiones de temperatura controlada a centros de distribución, mayoristas y minoristas, para su posterior venta al consumidor final.

