

## Evaluación de Parámetros de Calidad en Cítricos: Desmitificando la Pérdida de 'Fruta Fea' en el Proceso de Selección Hortofrutícola

UJI - Universitat Jaume I de Castellón

CACV - Cooperativas Agroalimentarias de la Comunidad Valenciana

En la fase de normalización y acondicionamiento del **sector hortofrutícola**, la operación de selección es uno de los principales puntos críticos en la pérdida de alimentos.

En sus centrales, la selección se inicia cuando comienza el proceso de confección. Éste consiste en la retirada de la línea principal de flujo, de aquellas unidades que superficialmente presentan defectos (denominada **"fruta fea"**) a pesar de cumplir los requisitos mínimos que recoge la [Norma de comercialización](#).

Las condiciones de calidad exterior y sus tolerancias vienen recogidas en la Norma, pero también incluye factores para determinar los mínimos que deben cumplir para garantizar el correcto estado de madurez y, por tanto, de su calidad organoléptica.

En el caso de los cítricos, se concretan en el empleo de tres parámetros:

- Contenido mínimo de zumo
- Relación mínima azúcar/ácido
- Coloración: color típico de la variedad

La norma estipula unos valores mínimos a cumplir por la fruta para poder ser comercializada en función de la especie a la que pertenece.

En la **tabla** que se acompaña (resultado del trabajo llevado a cabo por la cooperativa de la Poble De Vallbona (COPOBLA, Valencia, España) y CACV), se recogen los valores obtenidos, tras los correspondientes análisis cuantitativos normativos y para diferentes variedades de cítricos: **naranjas, clementinas y otras variedades de mandarinas**, para los parámetros que hacen especial referencia a la calidad interna.



@ToNoWaste



www.linkedin.com/company/tonowaste



www.tonowaste.eu

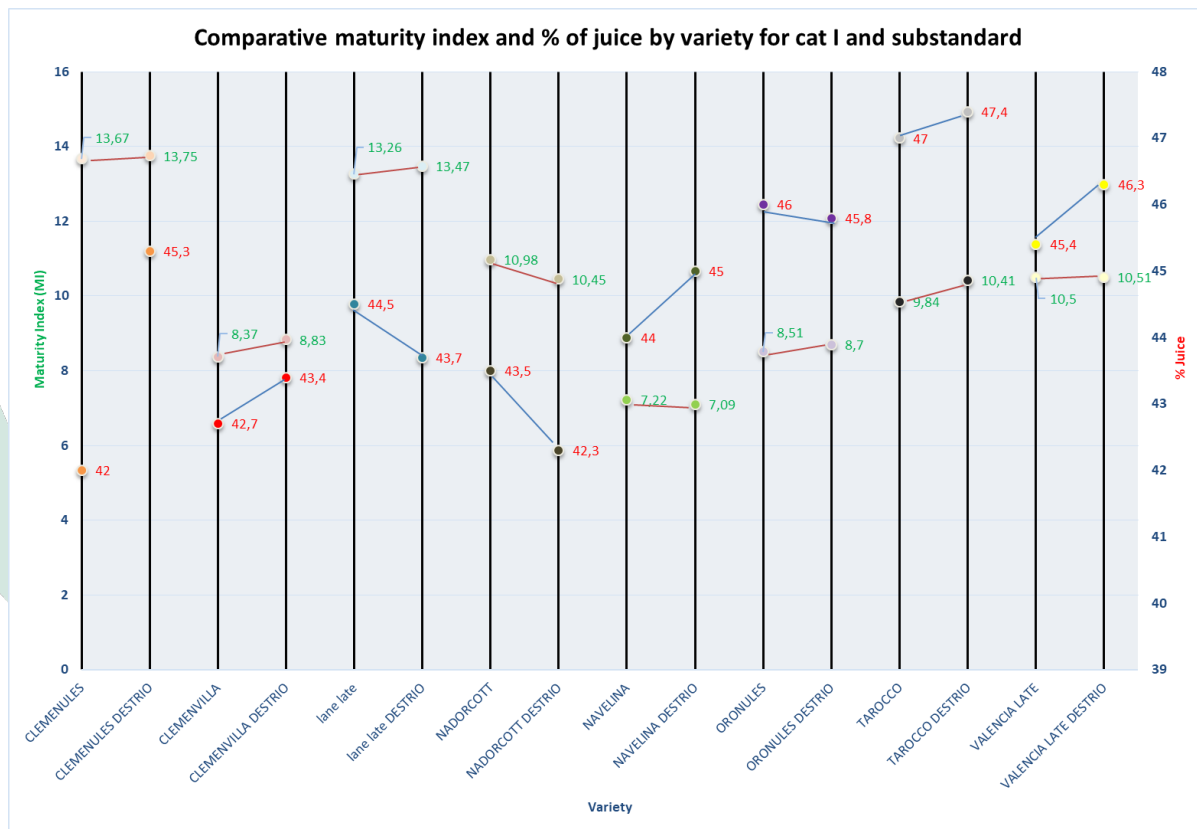


tonowaste@uji.es

Fecha	Variedad	°Brix	Acidez	IM	% Zumo
24/10/2023	NAVELINA	12	1,66	7,22	44,00
24/10/2023	NAVELINA DESTRIO	12,2	1,72	7,09	45,00
26/10/2023	ORONULES	12	1,41	8,51	46,00
26/10/2023	ORONULES DESTRIO	12	1,38	8,70	45,80
10/01/2024	CLEMENULES	13,4	0,98	13,67	42,00
12/01/2024	CLEMENULES DESTRIO	13,2	0,96	13,75	45,30
15/01/2024	CLEMENVILLA	14,4	1,72	8,37	42,70
29/01/2024	CLEMENVILLA DESTRIO	14,4	1,63	8,83	43,40
06/02/2024	NADORCOTT	13,4	1,22	10,98	43,50
08/02/2024	NADORCOTT DESTRIO	13,8	1,32	10,45	42,30
12/02/2024	TAROCCO	12,6	1,28	9,84	47,00
14/03/2024	TAROCCO DESTRIO	12,8	1,23	10,41	47,40
08/05/2024	LANE LATE	13	1,02	13,26	44,50
08/05/2024	LANE LATE DESTRIO	13,2	0,98	13,47	43,70
11/04/2024	VALENCIA LATE	12,6	1,2	10,50	45,40
11/04/2024	VALENCIA LATE DESTRIO	12,2	1,16	10,51	46,30

Se han analizado los tres parámetros para frutas de la **categoría I** y se comparan con los obtenidos para frutas que han sido retiradas de la línea de producción por **“fruta fea”**.

Se concluye que no existe justificación, en cuanto a los parámetros de calidad analizados, como para incluir la “fruta fea” en el conjunto de pérdida alimentaria de la central hortofrutícola.



@ToNoWaste



www.linkedin.com/company/tonowaste



www.tonowaste.eu



tonowaste@uji.es



Funded by the European Union

Funded by the European Union under contract 101059849. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor REA can be held responsible for them.