INNOVAGRI

Cultivar innovando

ACTUALIDAD

Frutales Mejora vegetal Actualidad

Un equipo multidisciplinar trabaja para la mejora integral del Melocotón de Calanda

7 febrero, 2017

Mejorar la calidad, productividad y postcosecha del Melocotón de Calanda, son los objetivos que persigue un equipo multidisciplinar formado por investigadores y técnicos de diferentes instituciones: el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), el Centro de Transferencia Agroalimentaria, ambos del Gobierno de Aragón; la Estación Experimental Aula Dei del Consejo Superior de Investigaciones Científicas; la Universidad de Zaragoza y la D.O. Melocotón de Calanda.

Este reconocido grupo trabaja con el Melocotón de Calanda desde 2007, centrados en el estudio de los principales aspectos de la mejora de la producción, con el estudio del material vegetal y la tecnología de cultivo. También sobre la calidad del fruto junto con la mitigación de los trastornos y enfermedades del mismo y buscando avances en la tecnología de la postcosecha, centrados en la conservación y mitigación de podredumbres del fruto.

José Manuel Alonso, investigador de la Unidad de Hortifruticultura del CITA de Aragón, es el coordinador de este proyecto financiado por los Fondos de Inversiones de Teruel (FITE). Alonso destaca cómo "esta investigación quiere mejorar la competitividad y las características de los frutos de la única D.O. de Aragón en fruta, aportando estudios multidisciplinares que no pueden enmarcarse en un período de un solo año."

En la fase actual, los investigadores están tratando de registrar nuevas variedades más productivas y resistentes a enfermedades que permitirán adelantar el período de comercialización y además tener una excelente calidad organoléptica y un manejo más fácil en la postcosecha.

También en estudios de mitigación de fisiopatías del fruto que están centrados en la caracterización de la mancha vitrescente además de en otros trastornos, que suponen una fuente de mermas en la producción de melocotón tardío.

En relación a estos problemas, los investigadores están ensayando diferentes metodologías de tratamientos de calcio, ya que es un elemento clave en la aparición de fisiopatías y está relacionado con la firmeza, y en consecuencia con la vida útil del producto, para favorecer así su comercialización.

Por último, para la postcosecha están apostando por el desarrollo de agentes de biocontrol específicos para combatir problemas como la podredumbre marrón.

El Melocotón de Calanda es un producto tradicional y artesano que ha encontrado un lugar preferencial en el mercado por su excelente calidad y características diferenciadoras del fruto, como su presencia, elevado tamaño, firmeza, su sabor dulce y aroma junto a su característico color amarillo.

La DO fue creada en 1999 y es la única Denominación de Origen Protegida de melocotonero española. Actualmente se encuentran inscritos en ella aproximadamente unos 650 agricultores y 30 empresas, con un volumen medio de producción de 3.500 toneladas de fruta certificada en los últimos años, y cuenta con un reconocido prestigio en el mercado nacional e internacional.

toneladas de fruta certificada en los últimos años, y cuenta con un reconocido prestigio en el mercado nacional e internacional.