



Manejo post-cosecha

“La etapa de lavado es indispensable para eliminar materia orgánica, tierra, huevecillos, restos de insectos, parásitos y residuos de pesticidas”



El manejo post-cosecha es una parte integral de la cadena alimentaria y comprende desde que el producto es recolectado en campo hasta que llega al usuario final para su consumo fresco o bien es utilizado como materia prima para su posterior procesamiento; su objetivo principal es la conservación de la calidad y la integridad física del vegetal.

Este manejo de los productos frescos incluye varias etapas que pueden resultar sencillas pero a la vez son críticas para mantener la calidad de los productos, como es la transferencia de producto desde las cajas de cosecha a un empaque para transporte o incluir una variedad de prácticas como lavado, desinfección, encerado, clasificación por tamaño, calidad y color.

La etapa de lavado es indispensable para eliminar materia orgánica, tierra, huevecillos, restos de insectos, parásitos, residuos de pesticidas, es importante tomar en cuenta el detergente que se está utilizando y contar con ciertas características que no resulten perjudiciales para la salud de los consumidores ni para el producto, ya que algunos detergentes pueden ocasionar cambios en la apariencia de estos, la mejor elección es un detergente neutro, soluble en agua, biodegradable y efectivo en la remoción de la suciedad.

Posterior a la etapa de lavado viene la desinfección, este proceso ayuda a eliminar microorganismos presentes en el suelo como especies del género

- *Pseudomonas*
- *Erwinia*
- *Botrytis*
- *E.coli*
- *Salmonella*

Principalmente este punto resulta ser crítico porque se debe llevar un control estricto para evitar la propagación de enfermedades hacia los productos y consumidores.

Además del lavado y desinfección de los productos se deben desinfectar las paredes, pisos y maquinaria utilizada en el proceso para evitar contaminación cruzada con los productos.

Para estas actividades también existen productos especializados pero siempre a la hora de elegir se debe tomar en cuenta que estos no sean tóxicos, no corrosivos y que comprueben su efectividad.

En Corpo Citrik Contamos con productos especializados para todas estas actividades

Citrik Wash: Jabón biodegradable especialmente formulado para la limpieza de frutas y hortalizas.

Citrik Agro: Bactericida y fungicida de origen natural, orgánico certificado elaborado a partir de extractos cítricos, biodegradable, con un amplio espectro antimicrobiano.

Citrik 3D: Jabón líquido biodegradable de origen natural con triple acción: Detergente, Desengrasante y Desinfectante, elaborado a partir de extractos cítricos y tensoactivos, con un amplio espectro antimicrobiano que permite la eliminación de bacterias Gram-positivas, Gram-negativas, hongos y levaduras.

Contáctanos:

clientes@corpocitrik.com

www.corpocitrik.com