

BOLETIN DE PRENSA

Boletín No. 3994
Ciudad Universitaria, 21 de octubre de 2021.

Implementa UAEM mejoras para la conservación de productos frutales

Irán Alía Tejacal, profesor investigador de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (FCA) de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), informó que como resultado de la línea de investigación fisiología pre y poscosecha de productos hortícolas, se logró incrementar entre el 30 y 40 por ciento la vida útil del zapote y el mamey, mediante la refrigeración a 12 grados centígrados en condición de madurez fisiológica.

Entrevistado hoy en Radio UAEM, el investigador dio a conocer que se logró triplicar la conservación de ambos frutos de 6 a 21 días, "con estos resultados los productores pueden movilizar el producto a otras latitudes para cumplir con los tiempos de distribución y venta, lo que genera un impacto positivo en la retribución económica del cultivo", dijo.

A través de estas líneas de investigación, se realizó el estudio del zapote y mamey, frutos endémicos que se cultivan en Coatlán del Río y Mazapetec, en la región sur del estado de Morelos, para conocer el índice de cosecha, floración, desarrollo del fruto, etapa óptima, manejo agronómico y nutrición.

Alía Tejacal refirió que es fundamental que los productores de estos cultivos conozcan cómo responden a las diversas condiciones climáticas antes de cosecharlos y una vez ya cosechados, sepan aplicar diversos métodos y tecnologías para incrementar la vida útil de los productos sin el deterioro de calidad y valor nutricional.

En Morelos se trabaja con el Consejo Estatal de Productores de Cítricos, en donde se encuentran organizados cerca de 300 productores frutales y alrededor de 40 son los que producen zapote y mamey.

A través de talleres y pláticas informativas con estos productores, se seleccionan los temas a investigar para realizar los procesos de validación y experimentación en los cultivos, además de ofrecer la transferencia de conocimientos de mejora, para aplicar las metodologías necesarias.

El investigador de la FCA comentó que además han investigado la guanábana, el saramuyo y la chirimoya, cultivos que se producen en Morelos y Yucatán, y que forman parte de un proceso de promoción de la soberanía alimentaria, pues son considerados alimentos pertenecientes a la cultura ancestral alimentaria del país, con beneficios nutricionales y económicos.

Irán Alía Tejacal, es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) desde 2006, actualmente con Nivel II, trabaja las líneas de investigación de: Fisiología Poscosecha y Recursos Fitogenéticos, con trabajos de investigación básica y aplicada, así como de transferencia de tecnología en frutales como limón persa, naranja valencia, zapote, mamey, chicozapote, nanche, ciruela mexicana, guanábana, saramuyo, chirimoya, aguacate, ciruela mexicana y en ornamentales como nochebuena, lisianthus y nardo.

Por una humanidad culta
Una Universidad de excelencia