



En portada:

En este número Extra de Horticultura dedicado a la poscosecha, los autores inciden en la calidad desde el campo hasta el sabor de las frutas y hortalizas durante su consumo. La foto pertenece a Producciones Agrícolas del Sureste, S.L., en Balsicas, Murcia.



Sumario

La calidad del sabor de frutas y hortalizas

Adel A. Kader

6

Nuevo enfoque en la manipulación de los almacenes de confección

Hugo Giambanco de Ena

8

Manejo y control del sistema frigorífico

Hugo Giambanco de Ena

12

1-MCP como estrategia de conservación

Fabián Guillén

18

La aplicación de la visión artificial, rayos X para la inspección en la industria alimentaria

Miguel Matarredona Santonja y Juan Carlos Miró Iniesta

26

Transporte frigorífico de larga distancia

Javier Rueda

32

¿Hay alternativas al cloro como higienizante para productos de IV Gama?

María I. Gil, Ana Allende, Francisco López-Gálvez y María V. Selma

38

Tendencias en el procesado mínimo de frutas y hortalizas frescas

Marta Montero-Calderón, María Alejandra Rojas-Graü, Robert Soliva-Fortuny y Olga Martín-Belloso

48

Productos vegetales mínimamente procesados o de la "cuarta gama"

Francisco Artés-Hernández, Encarna Aguayo, Perla Gómez y Francisco Artés

52

Materiales para el envasado de frutas y hortalizas con tratamientos mínimos

Ramón Catalá, Pilar Hernández-Muñoz, Gracia López-Carballo y Rafael Gavara

60

Investigación en Poscosecha: ¿en qué se trabaja?

Francisco A. Tomás-Barberán

69

Opinión

¿Es necesario producir más frutas y verduras en el mundo?

M. Elhadi Yahia

3



Difusión de la innovación: ¿cómo acelerar la adopción de tecnologías?	16
Dr. Manuel Madrid	
La calidad gustativa de la fruta que se vende en el supermercado y cómo es posible cambiarla	30
Guglielmo Costa	
Nuevo sistema óptico de inspección automatizada	47
Teri Johnson	
Alimentos cómodos de utilizar	59
Silvana Nicola	
Los avances poscosecha y la globalización	67
José Álvarez Ramos	
La investigación en la poscosecha de las flores y sus aplicaciones	72
George L. Staby	
Hacia la automatización: avances en las nuevas técnicas en el equipamiento	81
Margarita Ruiz Altisent	
Un hilado cada vez más fino	88
Alicia Namesny Vallespir	
Proyectos I+D+i	
Mejora de la calidad del "Melocotón de Calanda": material vegetal, técnicas culturales, conservación y comercialización	74
Experiencia sobre materia seca en kiwi	78
Identificación de QTLs responsables de la calidad del fruto de melón	79
Caracterización organoléptica y nutritiva de manzanas, peras y melocotones ecológicos	80
Empresas y Servicios	82
Enlaces de interés	86
Índice de anunciantes	87

Editor:

Pere Papasseit

Dirección:

Alicia Namesny
Dr. Ing. Agr.

Consejo redacción:

M^a Dolores Rodríguez
Control Integrado
Xavier Martínez
Biólogo
Francesc Bastardes
Ing. Agrónomo
Juan Ignacio Ariza
Ing. Agrónomo

Redacción:

Goretti Arana

Informática:

Àlex Pallero
Dolors Espigares

Publicidad y marketing:

Eva Domingo
Mónica Gómez

**Administración
y suscripciones:**

Carme Sarobé

Fotografía y logística:

Antoni Preixens

Diseño y preimpresión:

CARÁCTER GRÁFICO, S.L.

Impresión:

NOVOPRINT

Redacción y publicidad:

Paseo Misericordia, 16 - 1º
Apartado de Correos 48
43205 REUS (Tarragona) España
Tel.: +34-977 75 04 02
Fax: +34-977 75 30 56
horticom@ediho.es
www.horticom.com

Esta revista no se responsabiliza de los contenidos de anuncios y colaboraciones. La reproducción total o parcial de los artículos e informaciones está prohibida, salvo con la autorización expresa del propietario del Copyright.

D.L.T. 1402-1993 - ISSN:1132-2950
© Copyright - 2008