

**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	6
Adel A. Kader	
Nuevo enfoque en la manipulación de los almacenes de confección	8
Hugo Giambanco de Ena	
Manejo y control del sistema frigorífico	12
Hugo Giambanco de Ena	
1-MCP como estrategia de conservación	18
Fabián Guillén	
La aplicación de la visión artificial, rayos X para la inspección en la industria alimentaria	26
Miguel Matarredona Santonja y Juan Carlos Miró Iniesta	
Transporte frigorífico de larga distancia	32
Javier Rueda	
¿Hay alternativas al cloro como higienizante para productos de IV Gama?	38
María I. Gil, Ana Allende, Francisco López-Gálvez y María V. Selma	
Tendencias en el procesado mínimo de frutas y hortalizas frescas	48
Marta Montero-Calderón, María Alejandra Rojas-Graü, Robert Soliva-Fortuny y Olga Martín-Belloso	
Productos vegetales mínimamente procesados o de la "cuarta gama"	52
Francisco Artés-Hernández, Encarna Aguayo, Perla Gómez y Francisco Artés	
Materiales para el envasado de frutas y hortalizas con tratamientos mínimos	60
Ramón Catalá, Pilar Hernández-Muñoz, Gracia López-Carballo y Rafael Gavara	
Investigación en Poscosecha: ¿en qué se trabaja?	69
Francisco A. Tomás-Barberán	
Opinión	3
¿Es necesario producir más frutas y verduras en el mundo?	
M. Elhadi Yahia	



Difusión de la innovación: ¿cómo acelerar la adopción de tecnologías?

Dr. Manuel Madrid

16

La calidad gustativa de la fruta que se vende en el supermercado y cómo es posible cambiarla

Guglielmo Costa

30

Nuevo sistema óptico de inspección automatizada

Teri Johnson

47

Alimentos cómodos de utilizar

Silvana Nicola

59

Los avances poscosecha y la globalización

José Álvarez Ramos

67

La investigación en la poscosecha de las flores y sus aplicaciones

George L. Staby

72

Hacia la automatización: avances en las nuevas técnicas en el equipamiento

Margarita Ruiz Altisent

81

Un hilado cada vez más fino

Alicia Namesny Vallespir

88

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 pre impresión:

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.horticomm.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