



# DESHIFRUIT. Com millorar les condicions durant la frigoconservació per evitar la deshidratació dels fruits

Seminari tècnic

LLEIDA, 27 de juny i 21 de novembre de 2019

## Presentació

La deshidratació de la zona peduncular o del fruit sencer, a banda d'altres alteracions fisiològiques dels fruits, és un dels principals problemes durant la conservació de pomes i peres. La incidència i/o severitat dels danys provocats per la deshidratació pot ser considerable arribant a afectar més del 90% dels fruits en funció del maneig i les condicions de conservació.

En aquest sentit i, per tal de minimitzar al màxim els problemes de deshidratació, s'ha de reduir al mínim la transpiració del fruit. La intensitat de la transpiració es pot reduir augmentant la humitat relativa de l'ambient, baixant la temperatura del fruit i reduint el moviment de l'aire. D'aquí la importància d'un bon maneig del fruit no sols en el moment que aquest entra a la central hortofructícola sinó també durant la conservació.

La present activitat demostrativa es centrarà en establir i definir nous protocols de funcionament de les cambres i de l'emplenat d'aquestes per minimitzar al màxim els problemes de deshidratació.

Aquesta jornada forma part de l'activitat de demostració "Com millorar les condicions durant la frigoconservació per evitar la deshidratació dels fruits. - DESHIFRUIT", operació 01.02.01 del PDR de Catalunya 2014-2020.

## Programa

### Dijous 27 de juny

**9.00 h Presentació de les sessions i organització del Seminari**  
Sra. Neus Teixidó, directora del Programa Postcollita de l'IRTA.

**9.15 h Conceptes relacionats amb la deshidratació.**  
Sr. Jordi Giné, Programa Postcollita de l'IRTA.  
Sr. Albert Estevez, Programa Postcollita de l'IRTA.

**10.30 h Pausa**

**11.00 h Visita instal·lacions Fruitcentre**  
Empresa Ilerfred.

**11.30 h Efecte del maneig de la cambra en la humitat relativa de l'ambient**  
Sra. Meritxell Planes, Servei Tècnic Postcollita de l'IRTA.

**12.00 h Efecte de la humitat relativa sobre la pèrdua de pes i assentament dels fruits**  
Sra. Meritxell Planes, Servei Tècnic Postcollita de l'IRTA.

**12.30 h Proposta d'activitats pràctiques als assistents**  
Sr. Jordi Giné, Programa Postcollita de l'IRTA.  
Sra. Meritxell Planes, Servei Tècnic Postcollita de l'IRTA.

**13.00 h Fi de la primera sessió**

## Programa

### Dijous 21 de novembre

**9.00 h Resultats de les activitats proposades en la sessió 1**  
Sra. Meritxell Planes, Servei Tècnic Postcollita de l'IRTA.

**10.30 h Pausa**

**11:00 h Efecte dels diferents sistemes d'emplenat d'una cambra**  
Sr. Albert Estevez, Programa Postcollita de l'IRTA.

**11.30 h Efecte de les característiques de les instal·lacions i paràmetres de funcionament de les cambres sobre la deshidratació**  
Sr. Jordi Giné, Programa Postcollita de l'IRTA.

**12.00 h Conclusions finals, disseny d'un protocol de maneig de cambres**  
Sra. Meritxell Planes, Servei Tècnic Postcollita de l'IRTA.

**13.00 h Fi del seminari**

## Organització

# IRTA

## Col·laboració



 @ruralcat

## Lloc de realització

IRTA Fruitcentre - Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida  
Parc de Gardeny  
25003 LLEIDA

## Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's fins al **20 de juny** a través del següent enllaç:

[INSCRIPCIÓ JORNADA](#)

Places limitades: 20 persones

**NOTA:** Es prioritzaran les inscripcions de personal d'empreses hortofructícoles. Donada la limitació de places, només es podrà inscriure una persona per empresa.

Per a més informació podeu contactar amb l'IRTA Fruitcentre (Sra. Montse Palau Tel.: 973 032850 (ext. 2541) – A/e: [montserrat.palau@irta.cat](mailto:montserrat.palau@irta.cat) )



Fons Europeu Agrícola de  
Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals



xarxa-i.cat



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLA ANUAL 2019  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA