

## 12. CONSERVACIÓN DEL FRUTO DE AGRAZ



¿cuánto tiempo se conservan los frutos de agraz?



Los frutos de agraz se descomponen rápidamente a temperatura ambiente después de la cosecha y son susceptibles a lesiones mecánicas, pérdida de agua y ataque microbiano durante el almacenamiento.

El almacenamiento a baja temperatura y alta humedad relativa es el método de conservación mas comúnmente empleado para frutos del género *Vaccinium*. Varios estudios señalan que los frutos de agraz almacenados a temperatura ambiente tienen una vida útil de alrededor de 21 días mientras que a temperaturas de 1 °C conservan su calidad poscosecha cerca de 2 meses. [10]



¿ y luego que sigue,  
el envasado?



Correcto! Aunque antes del envasado se pueden aplicar recubrimientos para mejorar la calidad y extender la vida útil de los frutos. Actualmente, investigadores de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia se encuentran desarrollando recubrimientos a base de ingredientes naturales tales como almidones, celulosas, alginatos, y aceites esenciales para su aplicación sobre frutos de agraz.

Los resultados han mostrado que los recubrimientos pueden mejorar la aceptabilidad sensorial y ayudar a reducir la pérdida de agua durante su manejo poscosecha y aumentar su vida útil [8], [9].

Para el envasado, se deben emplear materiales aptos para el contacto con alimentos conforme a las normas vigentes. El agraz se comercializa comúnmente en bolsas (500-2000 g) o bandejas plásticas (125 -250 g). El uso de cajas transparentes biodegradables con tapa abisagrada con ventilaciones en la base y en la tapa constituye una alternativa de envase primario. Estas permiten visualizar el producto y protegerlo del daño mecánico y la contaminación.

