

Nuevas tecnologías en la exportación de mangos

El mango se ha convertido en una de las principales frutas de exportación del país, siendo sus períodos de producción el primer y último trimestre del año.

Cabe mencionar que Piura, Áncash y Lambayeque, son las principales regiones exportadoras de mango, las mismas que concentran gran parte del total de la producción nacional.

Para la actual campaña de mango fresco, Perú exportó 226.801 toneladas, un 15% más con respecto a la anterior. Entre los principales destinos de exportación de este producto se encuentran Estados Unidos, Países Bajos, Corea del Sur, España y Reino Unido.

Nuevas tecnologías

En este contexto, es importante mencionar la importancia de las nuevas tecnologías en el proceso de postcosecha para el mango de exportación, dado que su utilización evitaría potenciales daños de la fruta y permitiría extender su vida útil.

Actualmente existen máquinas especializadas que mantienen al mango a temperatura adecuada; ya que al pasar por un proceso de preenfriamiento e hidrorefrigeración, esta fruta se

conserva en perfecto estado.

Es importante resaltar estos procesos, dado que el daño por no mantener una adecuada cadena de frío es bastante común cuando el producto llega a su destino. Se estima que la temperatura, conforme al tipo de mango, debe mantenerse entre 8 y 10 grados Celsius, de manera que durante la postcosecha, el producto dure de dos a tres semanas, tomando en cuenta también la variedad y etapa de maduración.

Destinos

Por otro lado, para los destinos que requieren tiempos de tránsito mayores a tres semanas, existen tecnologías adicionales, tales como el uso de bloqueadores y/o absorbedores de etileno, el encerado y el ambiente modificado para que el producto pueda llegar con la mejor calidad y durar más tiempo.

Finalmente, es importante mencionar que, las empresas deben estar en constante búsqueda de nuevas tecnologías para poder optimizar sus procesos y ser más eficientes, a fin de reducir costos, merma, tiempos, entre otros.