

EL LULO, DESDE SU CULTIVO HASTA LA POSTCOSECHA

El lulo (*Solanum quitoense*, Lam) es un fruto tropical muy apetecido por su aroma y sabor suaves y exóticos no sólo en nuestro país sino también en Europa y Oriente. De aquí que su demanda para procesamiento y comercialización en fresco esté creciendo. El problema radica en que las pérdidas postcosecha (transporte, empaque, embalaje y almacenamiento) van del 30 y al 40%, llegando en algunos casos al 80%, debido al desconocimiento del manejo integral de un fruto tan delicado y perecedero como es el lulo.

En este sentido, una investigación propuesta por la Universidad del Quindío y cofinanciada por Colciencias y la Frutera del Pacífico Ltda., realiza un estudio de dos variedades de lulo (de castilla e híbrido P32005 HGF) desde el cultivo hasta la maduración organoléptica en postcosecha en las zonas productoras del Quindío y Norte del Valle del Cauca. En otras palabras, la innovación de este proyecto consiste en buscar una mejor interacción con los productores de lulo, permitiéndoles mejoras en la producción, en su manejo postcosecha y, por consiguiente, en la comercialización adecuada de la fruta.

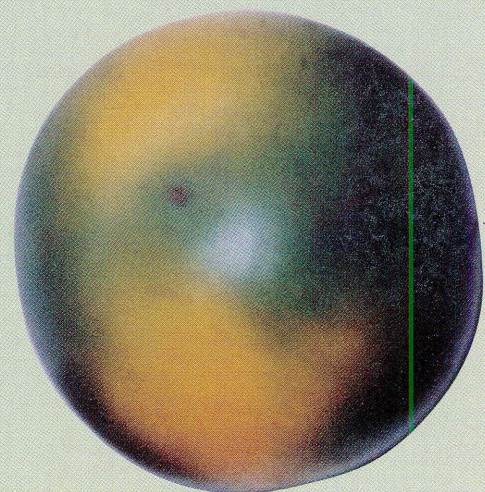
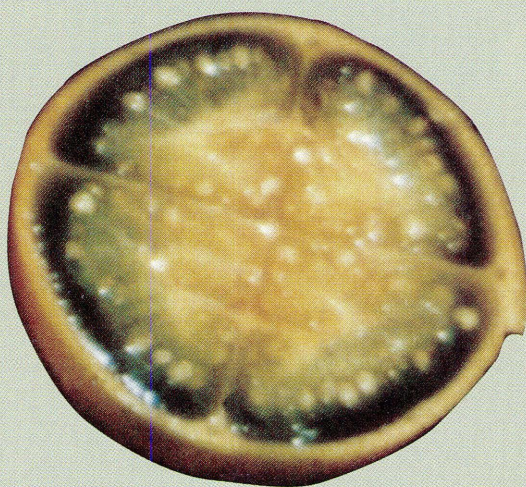
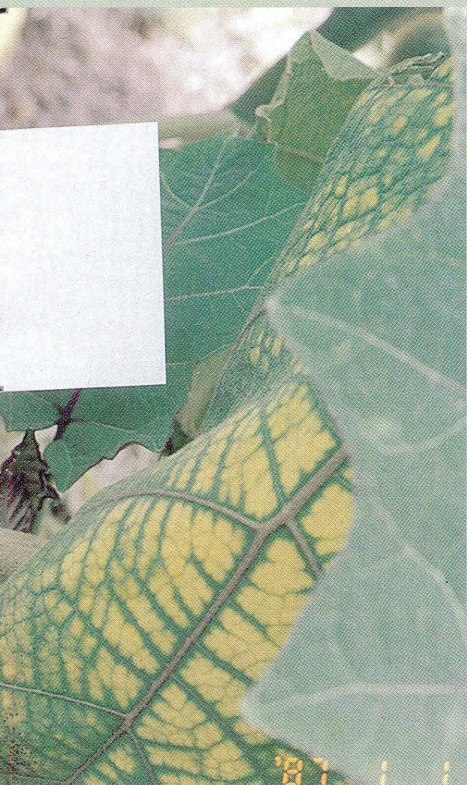
Los numerosos problemas en la cadena agroindustrial se presentan en las etapas de cosecha y postcosecha pues en la mayoría de los casos el sistema de recolección y el tiempo de cosecha no son los óptimos; además se desconoce el comportamiento del vegetal (fisiológico y bioquímico) durante su crecimiento y maduración hasta el consumo final en fresco o para industrialización; a eso se suma que los sistemas de transporte del cultivo a los centros de acopio o de transformación generalmente son obsoletos, ineficientes y poco tecnificados; la cadena de frío no existe; el transporte a los centros de consumo o de



Fotografía: cortesía Martha Ivonne Pinzón. Universidad del Quindío.

transformación lo mismo que el exceso de manipulación producen deterioros físicos como roturas, machucones y destrozos que se traducen en pérdidas de un porcentaje relativamente alto de estos productos.

Por eso, a través de este proyecto se trata de optimizar el proceso de producción en fábrica y poder acceder a mayores volúmenes de producto demandado por el mercado internacional, entregando pulpa de lulo con las características sensoriales y fitosanitarias requeridas: color, sabor, textura y contenido de agroquímicos entre otras. Se contempla realizar un diagnóstico de las zonas productoras de lulo para conocer el estado actual de su cultivo, desde el campo hasta la industria transformadora, para analizar, de esta manera, toda la cadena agroindustrial del lulo. El estudio del proceso de maduración del fruto plantea la realización de un monitoreo permanente desde su llenado en la planta hasta su recolección, con parámetros como evolución de los componentes bioquímicos más importantes en la maduración: carbohidratos, pectina, ácidos orgánicos, enzimas, componentes del color, del



sabor y del aroma; además se establecerá el ciclo respiratorio, y el tiempo máximo de vida en postcosecha en condiciones ambientales establecidas y controladas.

La aplicación de los resultados de la investigación, obtenida mediante la transferencia de tecnología a los agricultores, comercializadores, técnicos agrícolas, UMATAS, industrias transformadoras de frutas: productores de pulpas, pulpas congeladas, jugos, néctares, refrescos de frutas, etc., permitirán aumentar el valor agregado del lulo fresco, puesto que se establecerán las etapas y los procesos necesarios para prolongar la vida útil del producto hasta su consumo final como producto fresco, y la industria transformadora podrá recibir una materia prima adecuada para su proceso de producción, con destino a obtener productos de consumo nacional y para exportar a los mercados internacionales. El mercado transformador dispondrá de un mayor volumen de producción y de óptima calidad, lo que permitirá una mayor competitividad.

Si bien es cierto, las frutas colombianas pueden tener asegurado cualquier tipo de mercado, nacional o internacional, siempre y cuando reúnan los requisitos de calidad y volúmenes necesarios que permitan promocionarlas y mantener los mercados. Es aquí donde proyectos como éste ayudarán a conseguirlo. &

