

Superfrutas de
exportación

Arándanos & Copoazú



PERÚ

Ministerio
de la Producción



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad



BICENTENARIO
PERÚ 2021

ARÁNDANOS

El arándano es un fruto con múltiples beneficios como el bajo contenido calórico, diurético, alta cantidad de antioxidantes, fibra, vitamina C y K; y sus propiedades como regulador de la presión sanguínea, entre otros. El Perú es productor y exportador de este superfruto, que ha sido reconocido como uno de los más rentables del momento; su producción se concentra en La Libertad, pero también se produce en zonas del sur como Cañete, Pisco, Ica e incluso en algunas zonas de la sierra.

Este fruto, ha alcanzado su crecimiento exportador en los últimos años, según el MIDAGRI, en el periodo de enero a mayo de este año, los arándanos contribuyeron en más del 76% para el crecimiento de las agroexportaciones en el país.

Ante ese contexto, el Inacal elaboró la "NTP 012:502:2021 ARÁNDANO. Buenas Prácticas Agrícolas", que contiene recomendaciones sobre las actividades que comprenden la producción de los arándanos que van desde la elección, evaluación y preparación del terreno de cultivo, hasta la cosecha, selección, transporte y almacenamiento (post cosecha).



PERÚ

Ministerio
de la Producción



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad



**BICENTENARIO
PERÚ 2021**

Buenas prácticas agrícolas en la producción de arándanos

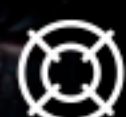
ELECCIÓN Y EVALUACIÓN DEL TERRENO DE CULTIVO



Elección de terreno: debe encontrarse lo más alejado posible de fuentes potenciales de contaminación como zonas de explotación de petróleo, minerales, desagües, centros poblados, entre otros.



Factores climáticos: climas húmedos, inviernos fríos y pueden resistir fuertes heladas, porque las bajas temperaturas aseguran que no se adelante la floración y la hacen más abundante y uniforme. Dependiendo de la variedad, requieren entre 400 y 1200 horas frío con un umbral de 7 °C para cumplir su receso invernal.



Características del suelo: suelos con abundante estructura de macroporos, livianos, textura limosa a franco arenosa. Se desarrolla mejor en condiciones de suelos ácidos, con un pH óptimo entre 4,5 y 5,5, siendo necesario que la acidez del suelo sea verificada anualmente.



Drenaje: Tienen una mala tolerancia al estrés hídrico, y requieren una profundidad efectiva óptima de 60 cm con subsuelo suelto y sin napas freáticas, el cultivo prefiere suelos arenosos.



Materia orgánica: el cultivo requiere de abundante materia orgánica (3 % a 5 %) que retenga humedad.



Agua: requiere una correcta implementación del sistema de riego, asegurando niveles de humedad adecuados y evitando la asfixia radicular en los cultivos.



Cosecha: La selección del arándano se realiza según el índice de madurez, color y tamaño. El producto debe ser cultivado de forma tal que se mantenga su calidad y sanidad.



Envases para la cosecha: las bandejas o jabas empleadas son de material plástico agujereado con una capacidad de entre 1,5 a 2 kg y son empleadas también para el transporte del producto del campo al centro de acopio y/ o planta de procesamiento, debiendo ser nuevas, de uso exclusivo, sin roturas ni enmendaduras, libres de residuos tóxicos y mantenerse limpios y secos.



Instalaciones para el manejo del producto o almacenamiento: lugares adecuadamente ventilados, instalaciones sólidamente construidas con paredes y pisos de material lavable; techos, pisos y paredes que faciliten su limpieza y desinfección, deben evitar el ingreso de plagas, así como cumplir con todo lo establecido para este punto en el Codex Alimentarius (CXC 1-1969).



Transporte: deben estar limpios y desinfectados antes de su uso, transporte en condiciones higiénicas para evitar los peligros de contaminación. Todos los vehículos usados para transportar el producto cosechado, ya sea dentro del predio o hacia un packing, deben ser utilizados solamente para esta actividad, al menos durante la temporada.



PERÚ

Ministerio de la Producción



INACAL
Instituto Nacional de Calidad



BICENTENARIO PERÚ 2021

COPOAZÚ

El Copoazú o también conocido cacao blanco amazónico, es una fruta tropical originaria de la región oriental de la Amazonia y del centro de Sudamérica, se cultiva en países como Brasil, Perú, Bolivia, Ecuador, Colombia y Venezuela. Sus principales propiedades es que posee una buena cantidad de antioxidantes, omegas y vitamina C.

Considerando la importancia que tiene el cultivo de este fruto para los productores de la zona, el Inacal promueve la aplicación de una norma técnica que permitirá mejorar los procesos en la cadena de valor del copoazú y facilitará el acceso para su comercialización a más mercados locales e internacionales, contribuyendo de esta manera a la economía de los productores de las zonas de influencia, elevando los estándares de calidad en el procesamiento de la pulpa congelada del copoazú.

La “NTP 012.901:2021 COPOAZÚ. Pulpa congelada. Requisitos. 1ª Edición”, explica las definiciones, entre ellas por el tipo de despulpado (artesanal o mecánico); establece requisitos generales, las características sensoriales, físicas, fisicoquímicas y microbiológicas de la pulpa de copoazú; establece consideraciones para el congelado, envasado y etiquetado, almacenamiento y transporte de la pulpa de copoazú; entre otras exigencias de calidad.



PERÚ

Ministerio
de la Producción



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad



**BICENTENARIO
PERÚ 2021**

COPOAZÚ

PRINCIPALES REQUISITOS DE CALIDAD

La pulpa de copoazú debe tener apariencia y textura cremosa o viscosa y pegajosa (según el tipo de despulpado), de olor característico del fruto, con un sabor ligeramente ácido - agridulce y de color blanco cremoso a amarillento. Libre de materias extrañas como, piedrecillas, arena, pelos, hojas, astillas, insectos, e impurezas que afecten al aspecto general del producto.

En cuanto al congelamiento de la pulpa, debe realizarse en el menor tiempo posible para evitar la degradación del producto, así como olores y sabores a fermentado, y la formación de espumas; este proceso no deberá considerarse completo hasta una vez lograda la estabilización térmica, la temperatura del producto en el centro térmico no haya descendido a -18°C (0°F).

El envasado debe ejecutarse inmediatamente después del despulpado, para evitar el deterioro, y la contaminación física, química o microbiológica. Los envases deben ser de primer uso, de grado alimentario, sellado herméticamente, para evitar pérdidas del producto o una posible contaminación, también deben estar secos, sin transmitir olores ni sabores extraños al producto, garantizando la inocuidad del alimento.

El almacenamiento y transporte debe realizar en contenedores que permitan mantener la cadena de frío (-18°C a -30°C), para evitar la descongelación. Se recomienda que el almacenamiento de la pulpa de copoazú no sea mayor a un año, para conservar sus atributos sensoriales y fisicoquímicos.



PERÚ

Ministerio
de la Producción



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad



BICENTENARIO
PERÚ 2021