



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

FRUTAS – HELADOS DE PEQUEÑOS FRUTOS Y FRUTALES MENORES

En los últimos años se ha empezado a llamar "Frutales Menores" en Europa a aquellos que tienen un volumen de producción y consumo pequeño en comparación con los frutales "mayores" (manzano, peral, melocotonero, ciruelos, etc). También se les ha llamado frutales infrautilizados (del inglés "underutilized"), secundarios, alternativos, etc.

La frontera que separa los frutales menores de los mayores es a veces difícil de situar y, además, varía de unos países a otros. Por esa razón se aceptan como frutales menores aquellos incluidos en un proyecto europeo que se desarrolló entre 1996 y 1999 ("Conservación, Caracterización y Evaluación de Frutales Menores en el Mediterráneo").

Al haber superproducción de frutales mayores en Europa se ha desarrollado un mayor interés en otras alternativas de cultivo, como son los frutales tropicales (aguacate, chirimoyo, mango, papaya, etc), "pequeños frutos" (frambueso, groselleros, arándanos, etc) y "frutales menores" (higuera, caqui, níspero, granado, etc).

Las limitaciones geográficas en España de unos y otros cultivos es distinta; en el caso de los frutales menores, al ser especies bien adaptadas al clima mediterráneo pueden cultivarse en casi todas las zonas, al contrario de los pequeños frutos cuyo cultivo es exclusivo de zonas concretas de España.

Sin embargo existen otras limitaciones para los frutales menores como son:

Existe un gran número de plantas diseminadas, que reciben muy pocos cuidados de cultivo, frente al número de plantas cultivadas regularmente.

Gran heterogeneidad de los materiales utilizados; falta de selección y caracterización varietal problemas de sinonimias.

Sensibilidad a las manipulaciones postcosecha y al transporte (por ejemplo, los nísperos, los higos frescos, etc).

Oferta muy heterogénea y falta de presencia constante en los mercados. Demanda inconsistente y poco conocida.

Erosión genética importante que ocasiona la pérdida de materiales tradicionales, sin valor comercial actual, pero que representan un patrimonio genético muy valioso que es preciso conservar.

Nuestro interés va a estar enfocado a la utilización de los pequeños frutos y frutos menores en la industria heladera, la cual puede ayudar, en gran manera a que aumenten su consumo.

Definición

Debemos entender como producciones de "pequeños frutos" aquellas frutas obtenidas de vegetales semileñosos que dan frutos de tamaño reducido para nuestro uso. En base a ello, se puede adoptar la denominación de fruta de "Frutales Arbustivos" por considerarla más correcta.

Estas plantas que englobamos bajo la denominación de "Frutales Arbustivos" presentan una dinámica optimista en las posibilidades de explotación productiva y comercial por el protagonismo actual del desarrollo cualitativo de las producciones vegetales.



Los Frutales Arbustivos de Zonas Templadas pertenecen a varios géneros botánicos y destacan como más importantes:

- Rubus (frambuesos, zarzamoras, etc.)
- Ribes (groselleros, etc.)
- Vaccinium (arándanos, etc.)

Estos tres géneros presentan las siguientes características generales:

- Estructura con desarrollo arbustivo.
- Propagación por multiplicación.
- Material vegetal directo o sin injertar.
- Decorativas en vegetación, floración y fructificación.
- Cultivo en línea; en pequeñas o grandes superficies.
- Recolección manual o a máquina.
- Orientación comercial semejante; consumo en fresco o transformación industrial.

Fruta apreciada por diversos motivos: propiedades dietéticas; sabores, texturas y colores diferentes; formas variadas.

Estas características tan versátiles pueden facilitar, en cierto modo, su expansión productiva y comercial.

Por todo ello, la explotación de Frutales Arbustivos de Zonas Templadas, tienen un interés de actualidad y de futuro dentro del equilibrio general frutícola que persigue el desarrollo cualitativo de las producciones vegetales en el entorno comercial español, europeo e, incluso, intercontinental, si se planifica adecuadamente su explotación moderna, planteando los problemas y adoptando las soluciones con acierto en el marco de las circunstancias locales que protagonizan toda actividad agraria dependiente del medio.

Fuente:

Paine, F., Paine, H., *Manual de envasado de alimentos*, Madrid, Ediciones A. Madrid Vicente 1994.

Varnam, Alan; Sutherland, Jane P. *Bebidas: Tecnología, química y microbiología*. Zaragoza, Acribia 1996

Coenders, A., *Química Culinaria*, Zaragoza, Acribia 1996

Rauch, George H., *Fabricación de Mermelada*, Zaragoza, Acribia 1986

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com/>