

Control de insectos y roedores durante el procesado y almacenaje de frutas deshidratadas

El objetivo de esta hoja de divulgación es establecer los requisitos mínimos para prevenir el ataque de insectos y roedores a las frutas deshidratadas durante la elaboración y el en almacenamiento.



Control de insectos

El medio ambiente que se genera alrededor de los deshidratadores de frutas y verduras es el óptimo para la supervivencia y multiplicación de insectos, debido a que en ellos encuentran condiciones tales como temperaturas cálidas, humedad adecuada y olor dulce de la fruta. A pesar de que en general se cree que los insectos no son una molestia suelen ser la fuente de mayor daño para las frutas deshidratadas.

Los factores que ayudan a la propagación de insectos son: el mal manejo de residuos, de agua de proceso y el incorrecto deshidratado (contenido de humedad final muy elevado). Cuando la fruta se almacena a humedades demasiado elevadas facilita el ataque de insectos y empieza a sufrir alteraciones que luego no podrán revertirse y que solo pueden detenerse fumigando adecuadamente.

El ataque por polilla es el más frecuente, y da como resultado pérdidas parciales o totales de lo producido. La fruta afectada no es apta para ser procesada industrialmente.

Requisitos mínimos

- ❖ Antes de comenzar la cosecha todas las áreas de procesado deben limpiarse y desinfectarse para eliminar cualquier plaga preexistente. Las áreas comprometidas son: zona de almacenamiento, sitios donde se recolecten residuos sólidos y el lugar donde se manipula agua para proceso.



- ❖ Aplicar piretroides (como el esfenvalerato) en toda el área deshidratado y procesamiento, siempre teniendo las precauciones de manipulación indicadas en los envases, y ventilando adecuadamente las áreas antes de trabajar en las mismas. (*)

- ❖ Nunca almacenar insecticidas cerca de las frutas frescas o deshidratadas y mantenerlo en su envase original.
- ❖ Una vez iniciadas las labores de proceso los residuos sólidos deben eliminarse preferentemente con una frecuencia no mayor a 48 horas, efectuando una limpieza de los contenedores antes de reutilizarlos.

- ❖ El agua de proceso debe ser corriente, limpia y clorada, no conservar tanques con aguas estancadas recordando son un punto de atracción y un medio apropiado para el desarrollo de insectos.

No almacenar las frutas deshidratadas con humedad mayor a 23%.



(*) Es una práctica común aplicar bromuro de metilo o el fosforo de aluminio. El bromuro de metilo es de aplicación muy común y eficaz pero tiene un impacto directo sobre la salud humana. Es un gas altamente tóxico y contaminante. El INTA trabaja en la difusión de alternativas al bromuro de metilo debido a que esta sustancia es rechazada por la comunidad internacional por sus efectos sobre la capa de ozono y sobre la salud.

El fosforo de aluminio ha remplazado en gran medida al bromuro de metilo, si se tienen los cuidados necesarios en su aplicación da buenos resultados y no deja residuos.



Control de roedores

Los roedores son la principal fuente de contaminación y transmisión de organismos patógenos al producto; por ello es muy importante tomar todas las medidas necesarias para evitar el ingreso de estos a la zona de procesado y para mantener las condiciones sanitarias, sin perder de vista que las frutas deshidratadas son un alimento.

Requisitos mínimos

- ❖ Los sitios de almacenaje deben estar (de ser posible) lejos de la zona de producción.
- ❖ No acumular bandejas, bins, o pallets cerca de los sitios de almacenajes.
- ❖ Colocar trampas (ancladas) alrededor del lugar que se almacena, y revisar su estado periódicamente.
- ❖ Colocar cebo identificado y señalizado por fuera del galpón de almacenamiento, y revisar su estado periódicamente.



**NO colocar trampas
seltas sin identificar**



**SI colocar trampas
ancladas e identificadas**

Ante cualquier duda consulte en la Agencia de Extensión Rural INTA más cercana o a su técnico de confianza.