



FRUTALES

El incremento en la producción de caqui recomienda buscar nuevas salidas

Mónica Escutia

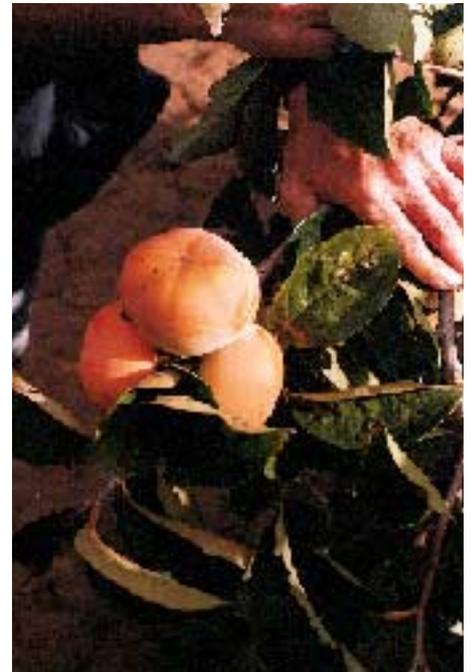
PERIODISTA



La campaña de caqui del año 98, fue un 25 por ciento mayor respecto a la del año anterior en la zona de producción de La Ribera. Este aumento que en este año será de un 20 por ciento en las localidades acogidas a la DO, para muchos es sólo el inicio de lo que va a venir, por lo que se recomienda buscar salidas, ya, a la fruta que no cumple con las exigencias del Consejo Regulador “Kaki Ribera del Xúquer”. Por ahora el sector no ha propuesto ninguna iniciativa para buscar salidas mediante la industrialización y las líneas de experimentación se han centrado en adaptar las técnicas de desastringentado al Rojo Brillante y en adelantar y retrasar la campaña, además de buscar alguna variedad que pudiera complementar al “Kaki”.

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Kaki Ribera del Xúquer”, **Custodio Mendoza**, ha comentado que en la anterior campaña, la producción de caqui Rojo Brillante amparada bajo esta distinción, fue de 7'4 millones de kilos, (un 55'79 por ciento superior al año 97, en que la producción fue de 4.750.000 kilos en la DO). Esta cantidad en la pasada campaña 98/99 a escala de la Comunidad Valenciana estuvo en torno a los 10 millones de kilos y se espera que este año esté entre los 11 y los 12 millones de kilos.

Estas son cifras orientativas ya que al no estar registradas las plantaciones, la producción real de caqui en la Comunidad Valenciana podría ser mayor. En este sentido, **Juan José Catalá Todolí**, director de la Estación Experimental Agraria de Llutxent, ha manifestado que: “*hoy en día nadie sabe lo que hay plantado*” por lo tanto se desconoce exactamente la cantidad de producción de la que estamos hablando. Para controlar de alguna forma esta cifra, Catalá Todolí, opina que se debería crear “*una interprofesional o una mesa sectorial en la que estuvieran representadas las cooperativas, sindicatos y comercio, con el fin de ordenar el sector*”. Esta idea llega en un año en que se está asentando el mismo sector y en el que las primeras previsiones advierten de un incremento de algo más de un 21 por ciento en la producción de Kaki Ribera del Xúquer,



1. Caqui variedad FUYU

donde se estima que llegará a los 9.000.000 de kilos, a pesar de que el pedrisco ha mermado la producción.

Actualmente, el caqui se comercializa de dos formas: el caqui tradicional que se consume con cucharilla cuando está maduro y el conocido en los mercados como “*Persimon*”, que tiene una textura dura que permite cortarlo y comerlo como una manzana, características normales en una variedad no astringente como la Fuyu pero no para la Rojo Brillante, a la que se ha tenido que eliminar la astringencia. Para ello, en la Comunidad Valenciana se ha estado experimentando con dos sistemas de trabajo paralelos coordinados por la Con-



2. Caqui variedad ROJO BRILLANTE.

sellería. El primero, realizado en la Estación Experimental Agraria de Llutxent, ha concluido sus ensayos con **etanol**. El segundo equipo, dirigido por **Miguel Angel del Río**, ha experimentado con **anhídrido carbónico** en el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).

Las conclusiones a los trabajos que han realizado estos dos centros no han sido publicadas todavía pero todo parece indicar que las dos técnicas se han adaptado a las necesidades del Rojo Brillante.

La aplicación de la técnica del desastringentado en el Rojo Brillante, consiste en bloquear el tanino que le da la astringencia a este fruto para que no reaccione con la proteína que tiene la saliva y deshidrate las glándulas. **Mariano Lorente**, coordinador de experimentación en frutales en la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, comenta que: *“hace más de ciento cincuenta años que en Japón se realiza esta técnica, para lo cuál hay diferentes métodos: alcohol, agua hirviendo, vinagre y anhídrido carbónico entre otros. Lo que se ha hecho sigue- es intentar determinar la dosis, la temperatura y el tiempo de duración del proceso de desastringentado*

para esta variedad, donde también influye el momento de la recolección”.

Juan José Catalá Todolí, opina que *“la astringencia ya no es un problema porque se puede eliminar con etanol, con anhídrido carbónico o con un procedimiento mixto y por tanto, las líneas actuales de trabajo –como comenta Catalá Todolí– deberían dirigirse a intentar adelantar la cosecha, mediante hormonas y retrasarla, con AG3”.* Los técnicos opinan que ade-

más: *“la experimentación debe seguir estudiando nuevas variedades precoces que permitan ampliar la campaña así como la posibilidad de aumentar el periodo de conservación del caqui desastringentado en cámara”.*

Sobre el momento de aplicación de estos métodos de desastringentado también se ha estado experimentando y parece ser, según comenta Mariano Lorente que *“interesa mantener la fruta el máximo tiempo posible en el árbol e ir quitando la astringencia a medida que el mercado va demandando la fruta, para que mantenga la textura y las condiciones óptimas para llegar al mercado”.*

Además de la comercialización del caqui desastringentado, conocido como Persimon, el caqui presenta otras salidas que pasan por la industrialización de este fruto. En este aspecto, se echa en falta la iniciativa del sector, para que junto a la Administración, inicie alguna actuación. La industrialización podría absorber, además de la producción que no se ajuste a las condiciones de la Denominación de Origen, es decir el desvío que genera esta fruta (alrededor de un 10 por ciento), la producción que resulte excedente.



3. Caqui variedad SHARON



Según Juanjo Catalá Todolí, “una línea de trabajo debería ser experimentar las posibles salidas del caqui en la industrialización y ver técnicas tradicionales o ver incluso las técnicas provenientes de Japón” “Por ejemplo- continúa- en farmacia los taninos son muy utilizados para elaborar productos base, y el caqui es un fruto con un grado de taninos muy elevado”.

Algunas experiencias aisladas llevadas a cabo, en la mayoría de los casos por alguna empresa de conservas o por productores un tanto emprendedores, son las únicas referencias de las que disponemos en Valencia este momento para poder darle una oportunidad al caqui industrializado. En concreto, las experiencias llevadas a cabo hace dos años por José Escutia Choví han facilitado algo de material sobre lo que ir viendo nuevas cosas. Conocemos las excelencias del caqui secado al sol de la forma tradicional a lo que se une el secado utilizando calor artificial controlado, que fue ensayado por este productor de Alginet con caqui entero, partido a gajos y a rodajas.

José Escutia realizó diversas pruebas, tanto las ya conocidas y apuntadas anteriormente, como otras que demuestran la dificultad de encontrarle un punto acertado a la confitura

de caqui, debido a que una vez desastringentado los taninos se desbloquean al ser hervidos y vuelven, dado el largo tiempo que se precisa para la elaboración de la mermelada o la confitura a partir de este fruto. No ocurre así con el almíbar de caqui desecado, que es una buena alternativa porque presenta unas cualidades organolépticas muy agradables.

Movido por la necesidad de encontrar alguna salida al ingente destrío que ocasionó el pedrisco en su cosecha de 1997, **José Escutia**, comenzó a experimentar con caqui desecado (en sus diferentes modalidades), con licor de caqui, confitura, mermelada y por último, caqui seco en almíbar, producto que respondió a las expectativas y que ha resultado ser un producto muy atractivo.

Pero esto sólo son unos ejemplos de lo que se puede hacer a partir de esta fruta ya que en otros países como Japón o Estados Unidos el caqui se utiliza para elaborar helado, harina e incluso vino.

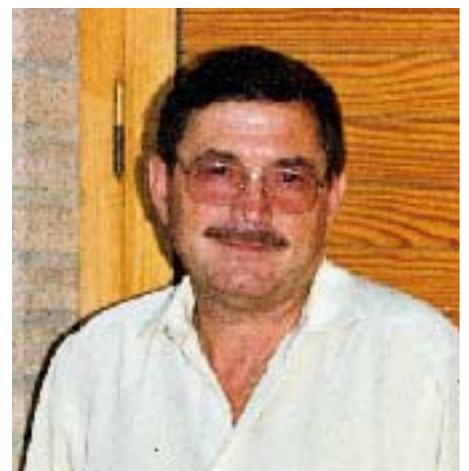
Los más reticentes opinan que el problema que presenta el caqui desecado es que disminuye su volumen entre un 7 y un 10 por ciento, un descenso de volumen que si bien no es conveniente económicamente, sí puede ser interesante para los productores que en ocasiones pierden un

porcentaje muy importante en el destrío de la fruta. Como ejemplo, este mismo año se ha perdido alrededor de un 20 por ciento de la producción de la Denominación de Origen a causa del pedrisco caído la primera semana de septiembre.

La excelente calidad que llega a los mercados es necesaria para mantener el nombre de la DO, aunque esto no es incompatible con la posibilidad de dar otra salida a esta fruta que pase por la industrialización, como ocurre con las naranjas, ya que el incremento paulatino de la producción de Rojo Brillante hace necesario que se esté prevenido para lo que pueda llegar garantizando unos precios dignos.

Mariano Lorente, ha comentado que además de esta línea que ha puesto a punto la técnica del desastringentado en el Rojo Brillante, se sigue otra que estudia nuevas variedades que puedan complementar al “Kaki de La Ribera” en caso de que interese ampliar la campaña de comercialización.

Según Lorente, la variedad Rojo Brillante es la mejor, pero para ampliar el calendario de recolección, y buscar otro tipo de características organolépticas, se ha practicado también con nuevas variedades llegadas a la Conselleria de Agricultu-



5. José Escutia (d.e.p.) fue el primero en buscar y experimentar aplicaciones industriales del caqui.



4. Caqui variedad HANA FUYU

ra, desde Italia, donde se está en contacto con la Universidad de Florencia, y desde el IRTA, (Servicio de investigación agraria de Cataluña). Estas muestras están siendo estudiadas en los campos de experiencias de Carlet y L'Alcudia, que han colaborado plenamente con estos proyectos de la Conselleria.

Las variedades que llevan siendo objeto de investigación durante dos años son, tanto astringentes como no astringentes, y por el momento no se han podido conocer las características de estos frutos porque el pedrisco ha afectado a los campos de experiencias y se carece de ejemplares.

Las no-astringentes son la Fuyu, Hana Fuyu, Ichikikei Jiro, Ogocho, Triumph y Jiro, respecto a las astringentes tenemos las: Hiritanenashi, Tone Wase y la Tipo italiano. Con estas variedades lo que se intenta, según Lorente es *“ver la adaptación a las zonas y ver con exactitud sus características: si son astringentes o no*

en la recolección, el peso medio, la época de maduración entre otros aspectos, para ver si pueden complementar y en su caso, superar al Rojo Brillante”.

Para poder llevar a cabo este experimento, tal como explica Mariano Lorente *“se realizan injertos de la*

misma variedad en tres o cuatro árboles, colocándolos en la misma parcela y en las mismas condiciones, tras lo cual se hace una evaluación en la que se detalla la fecha de floración, maduración, calibre medio, productividad, características organolépticas y demás rasgos”. *“Esto nos proporciona –añade Lorente– una colección de variedades para la evaluación pomológica y comercial, donde se valora por ejemplo el color o si resiste el transporte”.*

Hay también algunas experiencias con dos portainjertos, el *Diospyros Lotus L.*, que se emplea más porque tiene muchas ventajas para los viveristas, y el *Diospyros Kaki L.*, que no se debe despreciar porque también tiene buenas características.

Almería es otra de las zonas en las que se están llevando a cabo estudios de este tipo. Concretamente, en el año 1996 comenzaron a realizarse pruebas para estudiar la respuesta productiva de dos variedades de caqui no astringentes: la Fuyu Imoto y la Fuyu Jiro. Los patrones utilizados en este estudio han sido el *Diospyros Kaki* y el *Diospyros Lotus* aunque también se ha plantado el *Diospyros Virginia* (procedente de América) para injertarlo en las variedades citadas.

Diospyros Kaki

Composición por cada 100 gramos

<p>ENERGÍA: 65 kcal. 272 kJ.</p>		<p>VITAMINAS: A (237 mg.) B (23 mg.)</p>
<p>0,00 g. de GRASAS: Saturadas Intransaturadas Polinsaturadas</p>		<p>MINERALES: Sodio 4 mg. Potasio 170 mg. Hierro 0,3 mg. Calcio 8 mg. Fósforo 16 mg.</p>
<p>FIBRA: 2,43 g. COLESTEROL: 0 mg.</p>		