

RESTRAIN ETILENO, UNA SOLUCIÓN SIMPLE Y SUSTENTABLE PARA EL CONTROL DE LA BROTACION DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE PAPA Y CEBOLLA

Caldiz, Daniel

Restrain Company Ltd., Breda, Países Bajos.

daniel.caldiz@restrain.io

PALABRAS CLAVE: inhibición, elongación, brotes, huella de carbono, generador.

A nivel global se producen 376M ton de papa (*Solanum tuberosum* L.) y 110M ton de cebolla (*Allium cepa*), siendo los principales productores China e India, que producen en conjunto cerca del 47% y el 40% de la papa y la cebolla en el mundo. En Argentina estos cultivos forman parte del grupo de las hortalizas pesadas y se producen anualmente 2,8M ton de papa y 600K de cebolla. Ambos cultivos pueden ser almacenados por varios meses si las condiciones de ambiente son las adecuadas. En el caso de la papa destinada al mercado fresco o al procesamiento industrial el almacenamiento se debe realizar a temperaturas de 8-12°C a fin de evitar la conversión de almidón en azúcares. Sin embargo, a esa temperatura los brotes de los tubérculos crecen rápidamente, lo que también provoca el endulzamiento de los tubérculos. En el caso de la cebolla, para evitar la

brotación de la misma en post-cosecha se debe almacenar a temperaturas de 0° C, con el consiguiente aumento en el costo de la energía. Restrain ha desarrollado un generador de etileno con varios programas de aplicación que permite controlar la brotación, tanto en papa como cebolla. Esta aplicación no deja residuos ni en el producto ni en los almacenes, tal como cuando se aplica Hidrazida Maleica en papa o cebolla u otros inhibidores de la brotación, como el CIPC, en los tubérculos ya almacenados. Otra ventaja del etileno Restrain es que no posee período de carencia y además su huella de carbono es hasta 40 veces menor que cuando se aplica CIPC. En la actualidad Restrain ha expandido su negocio a más de 40 países y en LATAM está presente en Argentina, Brasil, Chile, Colombia y Perú.