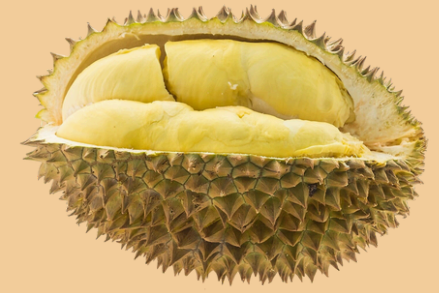


HERRAMIENTAS NO DESTRUCTIVAS PARA DETERMINAR LA CALIDAD DE DURIAN



Este trabajo consigue establecer el grado de madurez del durian, fruta originaria sudeste asiático, midiendo el espectro infrarrojo en el pedúnculo.

Por Centro de Agroingeniería, Grupo de Visión Artificial y Espectroscopia

Resumen

El durian es una fruta con una gran importancia económica en el sudeste asiático, especialmente en países como Tailandia, Malasia e Indonesia, donde representa una fuente clave de ingresos para miles de agricultores. Debido a que su piel es gruesa y cubierta de espinas grandes y puntiagudas, es difícil la aplicación de métodos no destructivos para medir su madurez. En esta colaboración internacional, hemos aportado nuestro conocimiento para establecer una innovadora técnica no destructiva basada en el espectro infrarrojo medido en el pedúnculo.

Referencia bibliográfica:

Imai, M., Sangsoy, K., Blasco, J., Kittiwachana, S., Rittiron, R., Chaiwong, S., Munuera, S., ... & Luengwilai, K. (2025). Enhancing dry matter prediction in durian using peduncle-based NIR spectroscopy across maturation rates. *Postharvest Biology and Technology*, 230, 113773.

ReDivia

Artículo disponible en:

<https://redivia.gva.es/handle/20.500.11939/9081>

