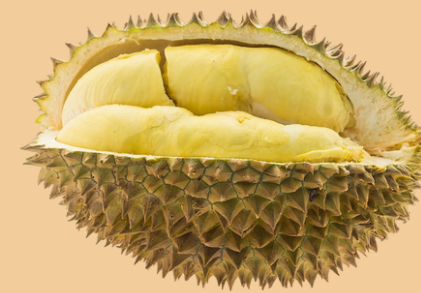


FERRAMENTES NO DESTRUCTIVES PER A DETERMINAR LA QUALITAT DE DURIAN



Este treball aconseguix establir el grau de maduresa del durian, fruita originària del sud-est asiàtic, mesurant l'espectre infraroig en el peduncle.

Per Centro de Agroingeniería, Grupo de Visión Artificial y Espectroscopia

Resum

El durian és una fruita amb una gran importància econòmica en el sud-est asiàtic, especialment en països com Tailàndia, Malàisia i Indonèsia, on representa una font clau d'ingressos per a milers d'agricultors. Pel fet que la seua pell és gruixuda i coberta d'espines grans i punxegudes, és difícil l'aplicació de mètodes no destructius per a mesurar la seua maduresa. En esta col·laboració internacional, hem aportat el nostre coneixement per a establir una innovadora tècnica no destructiva basada en l'espectre infraroig mesurat en el peduncle.

Referència bibliogràfica:

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

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

