



RECOBRIMENTS COMESTIBLES ANTIFÚNGICS FORMULATS AMB COMPOSTOS VOLÀTILS NATURALS PER A CONTROLAR LA PODRIDURA MARRÓ I PRESERVAR LA QUALITAT DE PRUNES FRIGOCONSERVADES

■ En prunes, recobriments a base de HPMC amb olis essencials, especialment geraniol i mirra, reduïxen significativament la incidència de fongs en postcollita.

Per Centre de Agrotecnologies Avançades - Ud. Poscollita.

Resum

La podridura marró, causada per *Monilinia spp.*, és la malaltia de major importància econòmica que afecta les fruites de pinyol durant el període postcollita. La producció hortofructícola sostenible, existix substituir l'ús de fungicides químics de postcollita convencionals per mitjans no contaminants. Entre les alternatives de major interès es troba el desenrotllament de nous recobriments comestibles formulats amb ingredients antifúngics de grau alimentari.



En este treball s'han avaluat en assajos de laboratori in vivo l'activitat antifúngica d'extractes naturals, olis essencials (AEs) i volàtils purs contra *M. fructicola*. Els AEs de canyella (CI), limoncillo (LI), geraniol (GE) i mirra (MY) van ser els agents antifúngics més efectius, sent seleccionats com a ingredients de recobriments comestibles compostos formulats amb hidroxipropil metilcelulosa (HPMC) i lípids. En general, la formulació HPMC-GE va ser la més efectiva reduint la podridura marró i mantenint la qualitat postcollita de les prunes emmagatzemades en fred, mostrant el major potencial com a alternativa sostenible per a la conservació postcollita de prunes.

Referència bibliogràfica:

Alvarez, M.V., Palou, L., Taberner, V. & Pérez-Gago, M.B. (2025). Natural volatile compounds as antifungal agents against *Monilinia fructicola* in vitro and in composite edible coatings for sustainable disease reduction and fruit quality preservation during prolonged cold storage of fresh Japanese plums. *Foods*, 14, 4088.

Article disponible en ReDivia:
<https://hdl.handle.net/20.500.11939/9098>