

Los LEDs influyen en el sabor y aroma de las verduras.



Existe una idea errónea generalizada de que el sabor de las verduras se basa únicamente en la genética de las especies de plantas y no puede mejorarse mediante técnicas de cultivo o condiciones ambientales. Eso sería cierto en un escenario donde otros parámetros de cultivo estuvieran universalmente normalizados. Sin embargo, este rara vez es el caso cuando se trata de instalaciones de producción de hortalizas de interior. El resultado del cultivo es siempre una cuestión de compromiso entre rentabilidad, rendimiento y calidad del producto. La mayoría de las veces, al horticultor solo se le paga por el rendimiento y las mejoras en la calidad de la cosecha no se consideran importantes. Sin embargo, esta línea de pensamiento ha sido cuestionada por productores de proximidad y también en el caso de vertical farming que utilizando técnicas de cultivo modernas, logran producir localmente cultivos de alta calidad y llevarlos al mercado.

Tener una iluminación optimizada puede parecer aumentar el costo de inversión. Sin embargo, tener una iluminación LED finamente ajustada y adecuada, como el espectro AP673L de Valoya, también puede hacer que los ciclos de crecimiento sean significativamente más cortos que con la iluminación LED blanca o roja genérica.



En un estudio realizado por la Universidad de Almería en España (Nájera et al.2018) se investigó la maduración poscosecha de tomates bajo diferentes tratamientos de luz. Los tomates crudos obtuvieron la coloración roja con todos los tratamientos de luz, pero el enrojecimiento (contenido de licopeno) fue más alto con los LED que también tenían rojo lejano en el espectro. La mejor coloración vino con la proporción más alta de rojo a rojo lejano (R: Fr) en el espectro (espectro AP673L de Valoya). Además, la firmeza de los tomates, medida con un probador de presión de frutas, se mejoró bajo el espectro mencionado anteriormente. Este mismo espectro de luz también había demostrado anteriormente que aumentaba los antioxidantes en la albahaca (Schwend et al. 2016). Este aumento en el contenido de antioxidantes en los productos consumidos aporta una amplia variedad de beneficios para la salud del consumidor, pero también protege a la planta de los patógenos fúngicos como el mildiú. La mejora particular del olor del mayor contenido de ácido rosmarínico, los beneficios antiinflamatorios para la salud del consumidor y la resistencia a los patógenos pueden considerarse mejoras de calidad causadas por la selección de espectros correcta.

En Buresinnova disponemos de lámparas LED que favorecen la calidad organoléptica en cosecha y poscosecha y aportan nutrientes más saludables.

BURESINNOVA S.A. Ctra. Antiga de València, 1, 08830 Sant Boi de Llobregat, Barcelona

T. (+34) 936 614 785 Mail: info@buresinnova.com Web: www.buresinnova.com