



Las naranjas ecológicas, más ricas en vitamina C

- Investigadores de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural de la Universidad Politécnica de Valencia llevan a cabo desde hace más de diez años estudios comparativos sobre la calidad de las naranjas de producción ecológica.
- Estudian la misma cantidad de naranjas de diferentes variedades tanto de producción ecológica como convencional, procedentes de explotaciones situadas en las comarcas citrícolas del sur de la provincia de Valencia
- En las próximas semanas, comenzarán el análisis correspondiente a la campaña 2010/2011.

Las naranjas ecológicas cuentan con mayor cantidad de vitamina C que las procedentes de la agricultura tradicional. Así se desprende de los estudios comparativos sobre la calidad de estos cítricos que desde hace más de diez años llevan a cabo un equipo de investigadores de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural de la Universidad Politécnica de Valencia. En las próximas semanas, los expertos de la ETSIAMN comenzarán el análisis correspondiente a la campaña 2010/2011.

Para llevar a cabo el proyecto, los investigadores estudian la misma cantidad de naranjas de diferentes variedades tanto de producción ecológica como convencional, procedentes de explotaciones situadas en las comarcas citrícolas del sur de la provincia de Valencia. Los resultados obtenidos hasta el momento constatan que los frutos ecológicos tienen un mayor valor nutricional, ya que con cada 100 ml de zumo de naranja ecológica se alcanza la dosis diaria de vitamina C recomendada (más de 60 mg), mientras que la naranja procedente de agricultura convencional no alcanza esta dosis.

Según explica M^a Dolores Raigón, coordinadora de estos trabajos y profesora de la ETSIAMN, “la diferencia obtenida en los valores de calidad del fruto proveniente de agricultura ecológica se convierte en criterio clave para el éxito en la comercialización de estos productos. Además, la citricultura valenciana ofrece unos beneficios que van desde potenciar el desarrollo rural de las zonas citrícolas, el mantenimiento de las zonas de bosque de naranjos, sin el cual el riesgo de desertificación sería mucho más alto, y con ello, la pérdida del valor paisajístico del entorno”.

Según las últimas estadísticas consultadas por la ETSIAMN, la Comunidad Autónoma de Andalucía cuenta con más de la mitad de la superficie dedicada al cultivo de cítricos ecológicos en España, seguida de la Región de Murcia y de la Comunidad Valenciana. Además, más del 80% de los cítricos ecológicos producidos en España se exportan, siendo Alemania el país que encabeza la importación de cítricos ecológicos, con más de un 40% de las ventas. Le sigue el mercado interno español, Francia (13%), Reino Unido (9%) y Holanda (8%).

Raigón asegura que la naranja, “tanto en fresco como transformada, es el producto más demandado y representa prácticamente el 80% de la producción ecológica. Le siguen en importancia la clementina, el



limón, el pomelo y la lima. Aunque la mayor parte de estas producciones se comercializa en fresco, la industria de transformación, especialmente la de zumos, refrigerados, etc. supone una gran oportunidad para el desarrollo del sector de los cítricos ecológicos”.

Sin embargo, la profesora también apunta que “la citricultura ecológica española y en concreto la valenciana, tiene planteados actualmente algunos problemas serios que van desde el minifundismo de las parcelas, que obliga a realizar una agricultura sin agricultores, hasta la creciente dependencia de insumos, pasando por la mayor competitividad de otros países, o la subida de las materias primas, lo que incrementan los costes de producción, o la tecnificación del cultivo”.

Como ventajas, el cultivo de cítricos ecológico “implica recurrir a más mano de obra, tanto para los trabajos de desbroce y la recolección como para la manipulación de la naranja en fresco. A este efecto socioeconómico hay que añadir los beneficios medioambientales de la producción ecológica, exenta de herbicidas y sustancias químicas de síntesis, lo cual repercute en la riqueza biológica de los suelos, en la calidad de las aguas subterráneas y en el incremento de la fauna en el entorno de las explotaciones, sin olvidar los efectos nutricionales, ya que el zumo procedente de frutos ecológicos aporta un 10% más de vitamina C”, asegura Raigón.

Datos de contacto: Luis Zurano Conches
Unidad de Comunicación Científica e Innovación (UCC+i)
actualidad+i+d@ctt.upv.es
647 422 347

Anexos: