



DESAFÍO N°6

Herramientas de campo para medir con precisión la calidad del jugo crudo de cítricos

Los cítricos deben cosecharse cuando están maduros y procesarse rápidamente para no comprometer la calidad o incurrir en pérdidas de rendimiento debido a la caída de frutos, plagas y enfermedades. Los cítricos no son climatéricos y no pueden madurar una vez que se han separado del árbol. La madurez se clasifica directamente midiendo el brix acumulado y la acidez titulable (TA), las cuales son características importantes de la calidad del jugo

Nuestro objetivo es identificar o desarrollar herramientas que puedan medir con precisión TA y Brix en el campo de manera conveniente sin necesidad de capacitación experta.

Imprescindibles:

Medición precisa en el campo de Brix y acidez titulable (precisión de 2 decimales)

Facilidad de uso en campo y capacitación del personal

Facilidad de transporte para usar en los EE. UU. y en otros entornos proxy (es decir, no requiere reactivos que son difíciles de transportar o adquirir)

Fecha límite de postulación: 25 de julio de 2023