

Fecha 27.02.2023	Sección Negocios	Página 17
----------------------------	----------------------------	---------------------

Sader ve impulso de frutos frescos con irradiación

La Secretaría de Agricultura impulsa la irradiación de frutos frescos como una alternativa y tratamiento fitosanitario de productos a pequeña escala

En reunión con representantes de la Asociación Nacional de Irradiadores de México (Animac), el titular de Sader, Víctor Villalobos, subrayó que el país tiene un alto potencial para comercializar productos frescos con este

tratamiento. Al igual que la pasteurización o la refrigeración, la irradiación es una técnica que permite conservar alimentos en mejores condiciones por más tiempo al eliminar microorganismos que podrían ser nocivos.

Sader busca agregar nuevos productos al proceso, actualmente comercializa el país el capulín y el tejocote, variedades exóticas en los principales mercados mundiales.

Se informó que funcionarios de Agricultura se reunirán con sus contrapartes de EU, donde expondrán la intención de agilizar las gestiones para la exportación de productos, como guanábana, mamey y zapote, en beneficio de productores del sur-sureste del país.

La irradiación de alimentos permite la exportación a EU de mangos, carambola, chile manzano, granada e higos. / 24 HORAS

