

ple de cèl·lules que continuen vivint i madurant. La poma, dins de la cambra frigorífica, continua respirant i desprenent calor.

— *Quines diries, doncs, que són les finalitats d'aquests frigorífics?*

— Primer de tot, conservar la fruita fresca. Després, retardar el procés de maduració i evitar la proliferació de fongs, que són els responsables que la fruita es podreixi. També ajuden a mantenir-les amb una bona presència.

— *Has dit que la poma, dins de la cambra, respira. Influeix aquesta funció biològica en la seva conservació?*

— Sí, ja que es produeix una dessecació per efecte de la refrigeració. Si no hi ha una humitat ambiental alta, quasi del 100%, la fruita es deshidrata i s'ha d'aportar aigua. Però, en contrapartida, massa humitat és favorable al cultiu dels fongs. Per contrarestar aquest efecte, es tiren fungicides i clorur de calç a les pomes, primer a les mateixes plantacions i després hi són immerses abans de l'estocatge. Aquesta operació enforteix les parets inter-cel·lulars de la fruita i fa que siguin més resistents als fongs. D'altra banda, el fet de poder tenir les pomes a una temperatura de 0'5° fa que el medi no sigui tan favorable a la reproducció de fongs.

— *Quan temps es guarda la poma dins dels frigorífics?*

— Depèn de la qualitat de la poma, dels controls fitosanitaris que hagi tingut, de la manera com han estat recollides i transportades, del tipus de frigorífic on s'emmagatzemen, etc. Es pot dir que, en general, poden conservar-se un any en atmosfera controlada i 6 mesos en atmosfera normal.

— *Quina capacitat té el frigorífic de Fruitex?*

— En atmosfera controlada, 1.100 tm. en cambres de fred convencional, 2.000 tm. aproximadament.

Quant a l'aportació laboral que Fruitex suposa per al poble, cal dir que hi treballen unes 10 dones per triar i



envasar, 4 o més homes per carregar i descarregar i 5 persones en administració i vendes. Però hi ha temporades, com ara la de la campanya de la pera, en què es necessita més personal, 8 o 10 dones més per triar la fruita, ja que la pera és més delicada i s'ha de fer a mà. Actualment, hi ha també 2 mecànics en els tallers.

— *Com enfoqueu el futur dels frigorífics?*

— Les nostres plantacions, en envellir-se, han disminuït la producció. Per això, cada vegada més estem llogant cambres a gent no associada que fa servir el nostre excedent de fred. També mirem d'adequar els frigorífics per a la conservació i la distribució d'altres fruits com ara el préssec i també la maduixa en petita escala.

Sembla, doncs, que la inversió feta fa uns anys per a la construcció del frigorífic no va ser endebades. Potser només cal, com diu en Quim Oliveras, no refiar-se del tot de la poma i posar els ulls en altres classes de fruita que, amb el temps, poden resultar tant o més productives.

**OLGA MORENO
DOLORS GARCÍA**

