

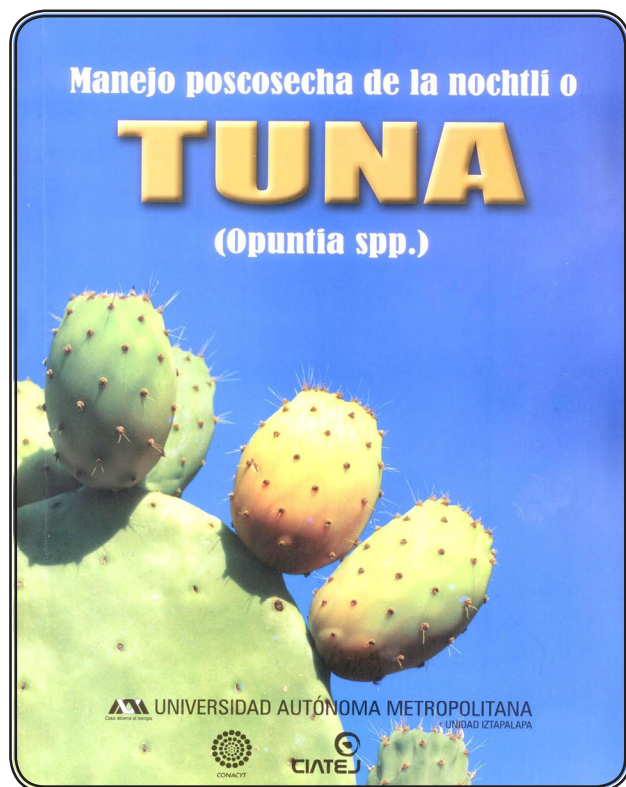
Nuevo Libro

Manejo Poscosecha de la Nochtli o Tuna (*Opuntia* spp.)

Clara Pelayo Zaldívar, Dagoberto Castillo Ánimas, Sergio Chatelain Mercado y Gabriel Siade Barquet,
con la colaboración de Candelario Mondragón Jacobo y Clemente Gallegos Vázquez (autores)

Editorial: Universidad Autónoma Metropolitana,
en colaboración con CONACYT y CIATEJ (ISBN 978-607-477-301-9)

Esta reciente obra documenta de manera eficiente, clara y gráfica el proceso productivo completo de una fruta de profundo arraigo en el consumo del pueblo mexicano, cuya planta conocida como nopal constituye un elemento conspicuo del paisaje y herencia centenaria que ha trascendido fronteras y representa una más de las aportaciones mexicanas a la miríada de alimentos disponibles para el ser humano en los albores de este siglo.



La tuna, o nochtli en la lengua náhuatl, es un fruto de características muy particulares y cuyo enorme listado de materiales genéticos nos habla de una diversidad extraordinaria. Cultivada y seleccionada desde las épocas prehispánicas, en la actualidad la disponibilidad de germoplasma es tan amplia como grande es su potencial en los mercados del mundo.

El libro está conformado por diez capítulos excelentemente ilustrados con dibujos, fotografías, gráficos y cuadros, que permiten una visualización rápida del contenido, más tres apéndices con temas complementarios de importancia. El segundo capítulo detalla los materiales genéticos que tiene la tuna. Los capítulos 3 y 4 describen los principales aspectos del manejo productivo en campo, incluyendo indicadores para la cosecha oportuna, y los factores determinantes en la recolección y transporte. El capítulo 5 detalla todas las operaciones poscosecha en la empresa empacadora, desde la recepción del fruto hasta su empaque; y el capítulo 6 describe las técnicas de enfriamiento para su preservación. Los capítulos 7 y 8 abordan los tipos de transportación y el manejo desde los centros de acopio hasta la exhibición y venta del fruto. El capítulo 9 analiza las oportunidades de la tuna en el mercado internacional, y el capítulo 10 ofrece recomendaciones a los interesados en exportar este producto. El libro finaliza con tres apéndices que abordan temas de interés: análisis de riesgos, inocuidad y normatividad, y derivados industrializados; este último incluye una exhibición de obras de arte referentes al nopal y a la tuna.

Es de destacar que los autores no sólo describen la situación actual del cultivo en el país, sino también transmiten las experiencias desarrolladas por productores de países a los que el cultivo se ha introducido.

Sin lugar a dudas, ésta es una obra recomendada para quienes necesitan conocer los detalles finos y actualizados del manejo de esta fruta, al igual que para quienes requieren profundizar sus conocimientos.

Autor de la reseña:

Dr. Alfonso A. Gardea Béjar,

Investigador del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. (CIAD).