

COSECHA DE MANZANA ROJAS

Febrero - Marzo 2004

Ing. Agr. Alicia Feippe, MSc. (afeippe@inia.org.uy)

Ing. Agr. Nicolás Chiesa

Ing. Agr. Fabiana Osorio

A partir de mediados de febrero de 2004, se han realizado muestreos semanales de manzanas del grupo de las rojas a efectos de determinar el momento óptimo de cosecha. Para ello fueron escogidos cinco predios, tres en la zona de Melilla (Dpto. de Montevideo), y dos en la zona de Las Brujas (Dpto de Canelones) tomando 20 frutos por muestra. Los parámetros analizados fueron firmeza de pulpa, sólidos solubles y almidón (Test de yodo).

A continuación se presentan los valores promedios, obtenidos semanalmente, de los parámetros antes mencionados.

| Fecha | Firmeza de pulpa (lbs.) | Sólidos Solubles (° Brix) | Almidón (Test de Yodo) |
|----------|-------------------------|---------------------------|------------------------|
| 17/02/04 | 16.6 | 10.8 | 1.6 |
| 25/02/04 | 15 | 11.3 | 2.2 |
| 3/03/04 | 15 | 12 | 2.3 |

Cuadro 1. Datos promedios de firmeza de pulpa, sólidos solubles y nivel de almidón según fecha de muestreo.

A continuación se presentan los rangos recomendados en el Programa de Producción Integrada, de los parámetros indicadores de cosecha, para el grupo de las Red Delicious, según el destino de la fruta (consumo inmediato o conservación).

| Destino | Presión (lbs.) | Sólidos Solubles (° Brix) | Almidón (Test de Yodo) |
|--------------|----------------|---------------------------|------------------------|
| Consumo | 14 | >10 | 2,5 – 3 |
| Conservación | 16 | >11 | 2 – 2.5 |

Cuadro 2. Valores de los parámetros indicadores de la cosecha según destino de la fruta.

Los datos obtenidos indican que las manzanas rojas se encuentran actualmente en el momento óptimo de cosecha para ser conservada, según las normas de Producción Integrada.

En la siguiente figura se presenta la escala de degradación de almidón realizada mediante el Test de Yodo para las manzanas rojas.

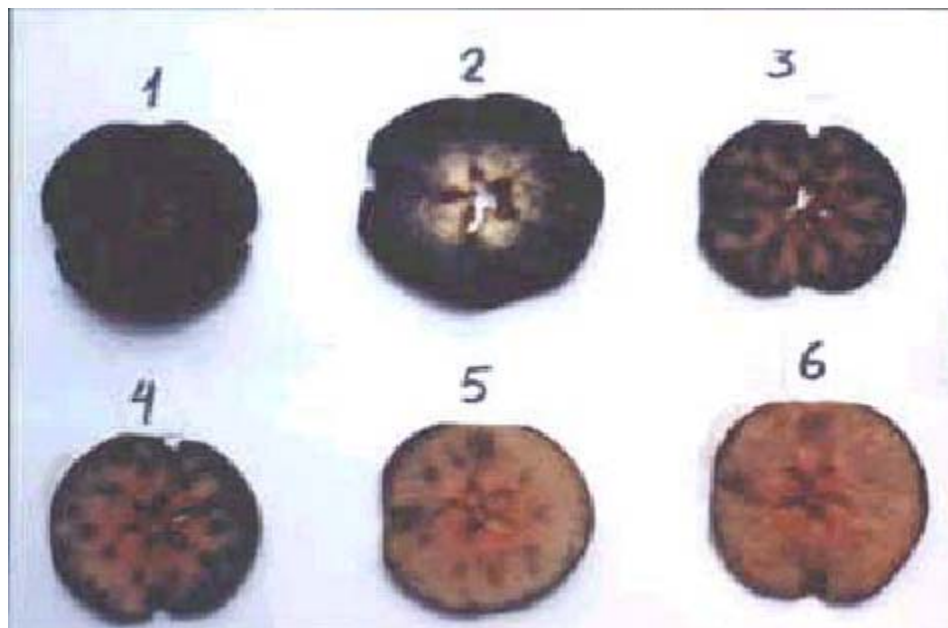


Figura 1.- Test de Yodo. Grado de madurez de manzanas rojas, referida a la reacción almidón - yodo, en una escala del 1 – 6. (Fotografía: UTT, INIA Las Brujas)

Referencias

- PROGRAMA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA. Directivas y Normas. Temporada 2001 – 2002. Uruguay.
- FEIPPE, A. Evaluación de la Madurez de manzana sobre la base del contenido y degradación de almidón (Test de Yodo). http://www.inia.org.uy/publicaciones/documentos/lb/pol/2003/madurez_yodo.pdf