CAJAMAR
ADN AgroGRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR

El Huerto



Número 76 | Líderes en el Negocio Agroalimentario

PUNTO ÓPTIMO DE RECOLECCIÓN DE CALABACÍN

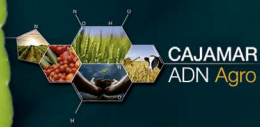
El fruto de calabacín es una baya carnosa, voluminosa, cilíndrico y alargado y de color verde generalmente. Los frutos nacen en las axilas de las hojas, estando unidos por un pedúnculo grueso y corto.



Se recolectan cuando aproximadamente se encuentran a la mitad de su desarrollo y antes de que se endurezcan. Son más comerciales aquellos que tienen entre 15-25 cm de longitud, de 4-6 cm de diámetro y un peso aproximado de 300 gramos. Aunque el momento de recolección difiere con la variedad y el ciclo de cultivo, normalmente ésta se inicia una vez han transcurrido entre 45 y 65 días tras la siembra, si la temperatura ha sido adecuada.

Los frutos han de recolectarse cuando las flores adheridas a la extremidad del fruto inician su desecación. Los frutos demasiado grandes contienen numerosas semillas, no siendo comercializable por su epicarpio duro y por su gran volumen. El fruto maduro se aprecia por su color verde oscuro, con la piel dura y al seccionarlo se encuentra hueco y con presencia de semillas. Estas semillas inician su formación al empezar el engrosamiento de dichos frutos.





El Huerto



Numero 76

Líderes en el Negocio Agroalimentario

En la actualidad hay tendencia a recolectar frutos con las flores adheridas, procurando proceder a la comercialización lo mas rápidamente posible ya que los pétalos de las flores se marchitan pronto y los deprecia.

La recolección es escalonada y se realiza manualmente, siendo conveniente el uso de tijeras para cortar los frutos, dejándoles una longitud de pedúnculo de 1-2 cm. Los frutos de calabacín se desarrollan rápidamente, perdiendo valor comercial, si el agricultor retrasa la recogida. La frecuencia de recolección suele variar entre 2-3 días en plena fase productiva. En grandes extensiones es recomendable que la recolección se haga diariamente.



Cada planta de calabacín produce, normalmente, entre 30 y 50 frutos comerciales. En buenas condiciones de cultivo pueden obtenerse entre 30 y 50 t/ha, mientras que en cultivo en invernadero, los rendimientos pueden alcanzar las 100t/ha.

La piel del calabacín es muy sensible a los golpes y rozaduras, por lo que deben manipularse con mucho cuidado, sin golpearlos. Han de eliminarse aquellos frutos atacados por enfermedades, defectuosos y los que se observen maduros.

El fruto completo es comestible ya sea crudo o cocinado, sin la eliminación de las semillas ni del tejido de la cavidad que las aloja. Los frutos jóvenes y pequeños son más tiernos y tienen por lo general un sabor ligeramente dulce. La calidad de los calabacines se basa en la uniformidad, en lo tierno de la piel y del tejido interno, en la firmeza global, en el brillo de la piel y en la buena apariencia del tallo residual (bien cortado e intacto). La forma (característica de cada tipo o variedad) uniforme es un importante factor de calidad así como la ausencia de frutos retorcidos o con otros defectos por crecimiento desproporcionado.