

# ENSAYO DE ESPECIALIDADES DE PIMIENTO: KAPPIA, MORADO Y NARANJA

---

## CAMPO DE ENSAYOS SURINVER 2009

MESAS A. B., OLIVER A.

### 1. JUSTIFICACIÓN.

La realización del ensayo radica en la necesidad de disponer de especialidades de pimiento, por su interés comercial, al diferenciarse de los pimientos tradicionales.

### 2. OBJETIVOS.

El objetivo del ensayo es determinar la adaptación del nuevo material vegetal, de este pimiento, a la zona.

### 3. LUGAR.

Campo de ensayos de SURINVER S.C.L. (Pilar de la Horadada).

### 4.- DESCRIPCION DEL ENSAYO.

El ensayo se realizó en el invernadero multitunel. El invernadero estaba provisto de ventilación cenital, pantalla térmica, sombreado y calefacción. La parcela ocupada es de 2000 m<sup>2</sup>.

El marco de plantación utilizado fue de 1,33m entre filas y 0,25m entre plantas, resultando una densidad de 3 plantas/m<sup>2</sup>, y de 9 tallos/ m<sup>2</sup>. El entutorado se realizó mediante poda holandesa, poda a tres brazos.

El abonado y las labores culturales aplicadas fueron las habituales de la zona.

Las características técnicas son las que se detallan a continuación:

Orientación del invernadero este/oeste.

Altura bajo canal: 5 m

Superficie de ventilación: 25%

Malla de protección anti-insectos: 10 x 14 hilos/cm<sup>2</sup>

Pantalla térmica/sombreado interior: 50% (energía) 45% (sombreado).

Pantalla de sombreado exterior: 45%

Calefacción de agua caliente: 150 Kcal/m<sup>2</sup>

Distribución de calefacción por raíles de hierro de 51 mm de diámetro y 1,2 mm de espesor con una separación de 60 cm.

Sustrato: perlita

Cultivares:

Naranja: Milena (Enza Zaden)

Morado: Licata (Enza Zaden) y Tequila (Enza Zaden)

Kappia: Semerkand (Nunhems) y Urartu (Nunhems).

Sistema de riego por goteo: goteros de 3 l/h autocompensantes.

Sistema de recogida de agua de drenaje

Agua utilizada: Agua del trasvase Tajo-Segura, agua de lluvia y agua de drenaje.

La plantación del invernadero se realizó el 22/12/09.

## 5. RESULTADOS.

Los resultados obtenidos se reflejan en las tablas que aparecen a continuación.

Para la clasificación del pimiento tipo California, los criterios fueron los siguientes:

1ª) comprende frutos con un peso superior a 210 g, un diámetro superior a 90 mm y una longitud superior a 7 cm o bien frutos con el mismo peso, un diámetro superior a 80 mm y una longitud superior a 12 cm.

2ª) comprende frutos con un peso entre 160-209 g, un diámetro entre 80-89 mm y una longitud entre 6-12 cm o bien frutos con el mismo peso, un diámetro entre 70-79 mm y una longitud superior a 9 cm.

3ª) comprende frutos con un peso entre 100-159 g, un diámetro entre 70-79 mm y una longitud entre 5-9 cm o bien frutos con el mismo peso, un diámetro entre 60-69 mm y una longitud superior a 8 cm.

6ª) Destrió. Virus, trips, rotos, manchados, blandos, agrietados, muy deformados, plagas, y pimientos con menos de 15 g de peso.

Para la clasificación del pimiento tipo Kappia, los criterios fueron los siguientes:

1ª) Comprende frutos bien formados y fuertes, con una longitud superior a 15cm.

2ª) Comprende frutos bien formados y fuertes, con una longitud inferior a 15cm.

6ª) Destrió. Virus, trips, rotos, manchados, blandos, agrietados, muy deformados, plagas, y pimientos con menos de 15 g de peso.

## 6.- CONCLUSIONES

En este ensayo estamos buscando estudiar el comportamiento de varios tipos de pimiento que no son habituales en las plantaciones de nuestros agricultores.

Los pimientos de color naranja y morado se están intentando introducir en el mercado como un producto especial para obtener un precio diferenciado con los tipos tradicionales.

Igual ocurre con los pimientos tipo Kappia, que a su forma diferente, unen un mayor grado de dulzor que las variedades tradicionales.

En este ensayo encontramos que la variedad de pimiento de color naranja nos ha dado un buen rendimiento y calidad, lo que se traduce en que para la próxima campaña ya se van a plantar algunos invernaderos de socios para producir este tipo de pimiento.

Las variedades de pimiento de color morado ensayadas no han dado un rendimiento adecuado en cuanto a producción ni en cuanto a calidad, y por tanto se descartan para la próxima campaña.

Las variedades pimiento tipo Kappia han dado un rendimiento adecuado en cuanto a producción y a calidad.

## 7.- TABLAS.

Variedades	Casa Comercial	Tipo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Final
Milena	Enza Zaden	Naranja	1,6	1,6	1,8	3,2	2,2	10,4
Licata	Enza Zaden	Morado	0,1	0,3	1,4	0,9	0,3	3,4
Tequila	Enza Zaden	Morado	0,6	0,4	2,0	0,9	0,3	4,2
Semerkand	Nunhems	Kappia	1,3	2,0	1,2	3,5	1,7	9,6
Urtu	Nunhems	Kappia	0,3	3,5	0,9	4,3	1,7	11,1

**Tabla 1.** Producción mensual y final en las diferentes variedades de especialidades de pimiento. Los datos de producción se refieren a la producción total, esto es, incluyendo el destrió, medido en kg/m<sup>2</sup>. (excepto en el pimiento morado, que es producción sin destrió)

Variedades	Casa Comercial	Abril						Mayo						Junio					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Milena	Enza Zaden	98	0	0	0	0	2	80	0	0	0	0	20	81	0	0	0	0	19
		<b>98</b>						<b>80</b>						<b>81</b>					
Semerkand	Nunhems	78	0	0	0	0	22	53	0	0	0	0	47	62	0	0	0	0	38
		<b>78</b>						<b>53</b>						<b>62</b>					
Urartu	Nunhems	61	0	0	0	0	39	64	0	0	0	0	36	56	0	0	0	0	44
		<b>61</b>						<b>64</b>						<b>56</b>					

Variedades	Casa Comercial	Julio						Agosto						Final					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Milena	Enza Zaden	55	0	0	0	0	45	37	0	0	0	0	63	66	0	0	0	0	34
		<b>55</b>						<b>37</b>						<b>66</b>					
Semerkand	Nunhems	57	0	0	0	0	43	25	0	0	0	0	75	54	0	0	0	0	46
		<b>57</b>						<b>25</b>						<b>54</b>					
Urartu	Nunhems	70	0	0	0	0	30	46	0	0	0	0	54	62	0	0	0	0	38
		<b>70</b>						<b>65</b>						<b>62</b>					

**Tabla 2.** Porcentaje de frutos con diferentes calibres en cada una de las variedades de especialidades de pimiento. El porcentaje se realiza sobre la producción total de pimientos en cada uno de los meses y sobre la producción total de la campaña. El destrío incluye, además de los frutos que presentan blossom-end-rot y cracking, aquellos frutos demasiado pequeños, pintones, deformes, podridos, con golpes y con virus.