

# ENSAYO PIMIENTO CALIFORNIA CON DIFERENTES SUSTRATOS: PERLITA Y COCO

---

## CAMPO DE ENSAYOS SURINVER 2010

MESAS A. B., OLIVER A.

### 1. JUSTIFICACIÓN.

La razón de este ensayo radica en la necesidad de estar al día en cuanto a alternativas a la desinfección del suelo. Además de intentar hacer un cultivo sin calefactar.

### 2. OBJETIVOS.

El objetivo de este ensayo es ver el comportamiento de los diferentes sustratos, perlita y coco, con la variedad de pimiento California Lo Romero.

Buscamos preparar una alternativa viable al cultivo de pimiento bajo cubierta en suelo sin calefacción cuando no sea posible utilizar desinfecciones químicas.

### 3. LUGAR.

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

### 4.- DESCRIPCION DEL ENSAYO.

Sustrato Coco: El ensayo se realizó en un invernadero multicapilla provisto de ventilación cenital y pantalla térmica. Con una superficie de 1.800 m<sup>2</sup>.

Sustrato Perlita: el ensayo se realizó en un invernadero de cristal provisto de ventilación cenital, pantalla térmica y calefacción 14°C. Con una superficie de 1.800 m<sup>2</sup>

En ambos invernaderos la siembra se realizó el 09/10/2010, transplantándose el 9/12/2010, y se dio por finalizado el ensayo el 11/10/2011.

El marco de plantación fue de 1,33 m entre líneas y 0,25 m entre plantas y, en consecuencia, la densidad de plantación fue de 3 pl/m<sup>2</sup>. Se realizó poda holandesa a 3 brazos.

El control de riego, se realizó mediante solarímetro, intentando mantener un drenaje entorno al 35%, dependiendo de la época y estado de desarrollo del cultivo y, sobre todo, de la conductividad eléctrica del drenaje. El volumen de agua aportado fue entre 120 y 180 cc por planta cada riego.

Las recolecciones, se llevaron a cabo con una periodicidad semanal, la primera recolección fue 103 días después del transplante.

### 5. RESULTADOS.

Los resultados obtenidos se reflejan en las tablas que aparecen a continuación donde se puede observar la producción total y comercial obtenida, así como el porcentaje de destrío en los mismos.

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

El calibre GG 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.

El calibre G 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.

El calibre M 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.

Def se refiere a los pimientos con un peso superior a 150 g, pero algo deformados.

Ind son los pimientos de industria, es decir golpeados, retorcidos, con peso inferior a 99g.

### 6. CONCLUSIONES.

Con este ensayo queremos demostrar que es posible realizar un cultivo con un sustrato hidropónico sin calefacción con resultados similares al realizado con una calefacción baja.

Hemos ensayado dos tipos de sustrato, perlita y coco, el primero de ellos con baja calefacción y el segundo sin calefacción.

Podemos comprobar que el sustrato de coco sin calefacción nos ha dado mayor producción bruta que la perlita, aunque la producción neta de producto comercial es prácticamente la misma en ambos casos.

El ahorro de coste de producción que representa el no tener que calefactor el invernadero hace perfectamente viable el cultivar con sustrato de fibra de coco, así como la posibilidad de realizar el cultivo sin desinfección química.

## 7. TABLAS.

CRISTAL	Clasificación					Kg/m <sup>2</sup>
	GG	G	M	DEF	IND	
FEBRERO	100					0,2
	100					
MARZO	89	8	1	1	1	0,5
	98			2		
ABRIL	66	15	2	12	5	2,3
	83			17		
MAYO	56	21	7	9	7	1,0
	84			16		
JUNIO	23	38	25	6	8	4,0
	86			14		
JULIO	9	41	26	7	16	1,7
	76			23		
AGOSTO		4	34	2	60	2,9
	38			62		
SEPTIEMBRE					100	0,7
	0			100		
FINAL	34	27	18	7	14	13
	79			21		

**Tabla 1.** Invernadero Cristal: Perlita. Clasificación en %, y Producción mensual y final, del pimiento California Lo Romero. Los datos de producción se refieren a la producción total, esto es, incluyendo el destrijo, medido en kg/m<sup>2</sup>.

MULTICAPILLA	Clasificación					Kg/m <sup>2</sup>
	GG	G	M	DEF	IND	
FEBRERO	59	30	6	4	1	0,5
	95			5		
MARZO	57	27	3	9	4	1,5
	87			13		
ABRIL	53	21	6	13	7	1,7
	80			20		
MAYO	54	19	11	7	9	4,0
	84			16		
JUNIO	15	34	21	10	20	2,3
	70			30		
JULIO	1	5	48	5	41	1,4
	54			46		
AGOSTO	1	2	45	6	46	1,4
	48			52		
SEPTIEMBRE					100	1,5
	0			100		
FINAL	35	20	15	8	22	14,3
	70			30		

**Tabla 2.** Invernadero Multicapilla: Coco. Clasificación en %, y Producción mensual y final, del pimiento California Lo Romero. Los datos de producción se refieren a la producción total, esto es, incluyendo el destrijo, medido en kg/m<sup>2</sup>.

