

L'Hort

RECOL·LECCIÓ DEL MONIATO

RECOL·LECCIÓ

El cicle de cultiu (període de temps que transcorre des de la plantació fins a la recol·lecció) és de 4 a 5 mesos per a les varietats més primerenques i de 5 a 6 mesos per a les més tardanes.

- **Síntomes de maduresa:** Les fulles es fan grogues o canvien a tons rogencs o terrosos, i els tubèrculs produïxen menys làtex.

Abans de collir els moniatos, sol tallar-se o triturar-se la part aèria de la planta (branques), per a procedir posteriorment a arrancar i envasar els tubèrculs.



CURACIÓ I EMMAGATZEMATGE

Una pràctica molt recomanable per a millorar la conservació dels tubèrculs és “curar-los”. La curació consisteix a conservar-los immediatament després de la recol·lecció a una temperatura de 30 °C i una humitat relativa del 85-90%, almenys durant una setmana.

Un retard de tan sols 12 hores entre la collita i la curació s'ha demostrat que és perjudicial per a curar amb èxit.

La curació té tres objectius principals:

- 1.- Millorar-ne la qualitat, ja que s'ha demostrat que disminueix el contingut de midó i augmenta el de sucre, de manera que es millora l'aroma i el sabor.
- 2.- Ajuda a curar les ferides que es produeixen durant la collita, impedit en major grau la invasió microbiana dels teixits.
- 3.- Restablix la pell.

Les condicions per a la conservació del moniato una vegada realitzat el procés de curació són de 12 a 15 °C de temperatura i de 90 a 95% d'humitat relativa, en un ambient ventilat.

Temperatures més baixes poden ocasionar danys per fred, mentre que temperatures més altes (més de 18 °C) produeixen pèrdua de pes per augment de la respiració, sorgiment de brots i pèrdua de qualitat.