

CAJAMAR
ADN Agro

El Huerto

GRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR

Número 76 | Líderes en el Negocio Agroalimentario

PUNT ÒPTIM DE RECOL·LECCIÓ DE LA CARABASSETA

El fruit de la carabassinera és una baia carnosa, voluminosa, cilíndrica i allargada, de color verd generalment. Els fruits naixen en les axil·les de les fulles, i estan units per un peduncle gros i curt.



Es recol·lecten quan aproximadament estan a la mitat del seu desenvolupament i abans que s'endurisquen. Són més comercials aquelles que tenen entre 15 i 25 cm de longitud, de 4 a 6 cm de diàmetre i un pes aproximat de 300 grams. Encara que el moment de recol·lecció diferix amb la varietat i el cicle de cultiu, normalment s'inicia una vegada han transcorregut entre 45 i 65 dies després de la sembra, si la temperatura ha sigut adequada.

Els fruits han de recol·lectar-se quan les flors adherides a l'extremitat del fruit inicien la dessecació. Els fruits massa grans contenen moltes llavors, i no són comercialitzables pel seu epicarp dur i pel gran volum. El fruit madur s'aprecia pel seu color verd fosc, amb la pell dura, i al seccionar-lo està buit i amb presència de llavors. Estes llavors inicien la seua formació quan els fruits comencen a fer-se grossos.



CAJAMAR
ADN AgroGRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR

El Huerto

cajamar
CAJA RURAL

Numero 76

Líderes en el Negocio Agroalimentario

En l'actualitat hi ha tendència a recol·lectar els fruits amb les flors adherides, i es procura comercialitzar-los el més ràpidament possible, ja que els pètals de les flors es marixen prompte i els deprecia.

La recol·lecció és escalonada i es fa manualment. És convenient l'ús de tisores per a tallar els fruits, deixant-los una longitud de peduncle d'1 a 2 cm. Els fruits de carabassinera creixen ràpidament, i perden valor comercial si l'agricultor retarda la collita. La freqüència de recol·lecció sol variar entre 2 i 3 dies en plena fase productiva. En grans extensions és recomanable que la recol·lecció es faça diàriament.



Cada planta de carabassinera produïx, normalment, entre 30 i 50 fruits comercials. En bones condicions de cultiu, poden obtindre's entre 30 i 50 t/ha, mentre que en cultiu en hivernacle els rendiments poden arribar a les 100 t/ha.

La pell de la carabasseta és molt sensible als cops i frecs, i per eixe motiu han de manipular-se amb molt de compte, sense colpejar-les. Han d'eliminar-se aquells fruits atacats per malalties, defectuosos i els que s'observen madurs.

El fruit complet és comestible, ja siga cru o cuinat, sense eliminar les llavors ni el teixit de la cavitat que les allotja. Els fruits jòvens i xicotets són més tendres i tenen generalment un sabor lleugerament dolç. La qualitat de les carabassetes es basa en la uniformitat, en la tendresa de la pell i del teixit intern, en la fermesa global, en la lluentor de la pell i en la bona aparença de la tija residual (ben tallada i intacta). La forma (característica de cada tipus o varietat) uniforme és un important factor de qualitat, així com l'absència de fruits retorçuts o amb altres defectes per creixement desproporcionat.