

PUNTO ÓPTIMO DE RECOLECCIÓN EN PIMIENTO.

La recolección de pimiento se realiza de manera manual, mediando entre recolecciones unos 7 a 14 días aproximadamente. Entre el trasplante y el inicio de la recolección suelen transcurrir entre 70 a 90 días. El fruto debe recolectarse cuando haya adquirido la madurez comercial, sea en verde, en rojo o amarillo, dependiendo del tipo de pimiento cultivado. Cuando el pimiento está maduro, la carne del fruto está tersa y consistente.



Las variedades de pimiento del **tipo Dulce italiano** suelen comercializarse en verde y el momento óptimo de recolección y máxima producción coincide con el máximo de tamaño sin iniciarse la maduración. Algunos mercados prefieren que el pimiento esté coloreado, por lo que se debe demorar en algunos días la recolección.



Las variedades de pimiento del **tipo Lamuyo** y **California** se comercializan en rojo. Por lo general los frutos se recolectan cuando ya tienen al menos un 75% de viraje a rojo. En este caso la recolección se realizará cuidadosamente y siempre con tijera, a fin de no dañar el fruto.



En los últimos años existe una cierta tendencia a presentar en determinados mercados mallas con frutos de colores diferentes (rojo, amarillo, verde,...).



Los pimientos recogidos serán trasladados en cajas o contenedores rígidos evitando en todo momento su aplastamiento hasta el almacén de acondicionado. Tradicionalmente, la zona de acondicionado y envasado coincide con la zona de producción, para mantener el producto fresco y en su punto óptimo de conservación.



Una vez confeccionado se almacena en las cámaras frigoríficas hasta su transporte al destino final. Si los frutos de pimiento se colocan a 0°C y una humedad relativa del 87-90%, su conservación puede durar hasta 4 ó 5 semanas. Si la venta se va a producir a los 5-6 días de la recolección y manipulación, la conservación se puede hacer a 6-8°C, y durante el transporte la temperatura se mantendrá entre 4-8°C.