

CAJAMAR
ADN AgroGRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR

El Huerto



Número 76 | Líderes en el Negocio Agroalimentario

PUNTO ÓPTIMO DE RECOLECCIÓN DE CALABACÍN

El fruto de calabacín es una baya carnosa, voluminosa, cilíndrico y alargado y de color verde generalmente. Los frutos nacen en las axilas de las hojas, estando unidos por un pedúnculo grueso y corto.



Se recolectan cuando aproximadamente se encuentran a la mitad de su desarrollo y antes de que se endurezcan. Son más comerciales aquellos que tienen entre 15-25 cm de longitud, de 4-6 cm de diámetro y un peso aproximado de 300 gramos. Aunque el momento de recolección difiere con la variedad y el ciclo de cultivo, normalmente ésta se inicia una vez han transcurrido entre 45 y 65 días tras la siembra, si la temperatura ha sido adecuada.

Los frutos han de recolectarse cuando las flores adheridas a la extremidad del fruto inician su desecación. Los frutos demasiado grandes contienen numerosas semillas, no siendo comercializable por su epicarpio duro y por su gran volumen. El fruto maduro se aprecia por su color verde oscuro, con la piel dura y al seccionarlo se encuentra hueco y con presencia de semillas. Estas semillas inician su formación al empezar el engrosamiento de dichos frutos.





GRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR

El Huerto

cajamar
CAJA RURAL

Numero 76

Líderes en el Negocio Agroalimentario

En la actualidad hay tendencia a recolectar frutos con las flores adheridas, procurando proceder a la comercialización lo mas rápidamente posible ya que los pétalos de las flores se marchitan pronto y los deprecia.

La recolección es escalonada y se realiza manualmente, siendo conveniente el uso de tijeras para cortar los frutos, dejándoles una longitud de pedúnculo de 1-2 cm. Los frutos de calabacín se desarrollan rápidamente, perdiendo valor comercial, si el agricultor retrasa la recogida. La frecuencia de recolección suele variar entre 2-3 días en plena fase productiva. En grandes extensiones es recomendable que la recolección se haga diariamente.



Cada planta de calabacín produce, normalmente, entre 30 y 50 frutos comerciales. En buenas condiciones de cultivo pueden obtenerse entre 30 y 50 t/ha, mientras que en cultivo en invernadero, los rendimientos pueden alcanzar las 100t/ha.

La piel del calabacín es muy sensible a los golpes y rozaduras, por lo que deben manipularse con mucho cuidado, sin golpearlos. Han de eliminarse aquellos frutos atacados por enfermedades, defectuosos y los que se observen maduros.

El fruto completo es comestible ya sea crudo o cocinado, sin la eliminación de las semillas ni del tejido de la cavidad que las aloja. Los frutos jóvenes y pequeños son más tiernos y tienen por lo general un sabor ligeramente dulce. La calidad de los calabacines se basa en la uniformidad, en lo tierno de la piel y del tejido interno, en la firmeza global, en el brillo de la piel y en la buena apariencia del tallo residual (bien cortado e intacto). La forma (característica de cada tipo o variedad) uniforme es un importante factor de calidad así como la ausencia de frutos retorcidos o con otros defectos por crecimiento desproporcionado.