



CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO DESEABLES PARA LA RECOLECCIÓN MECÁNICA

Porte de la Planta

La planta debe ser compacta y de crecimiento determinado.

Buen desarrollo foliar

Índice de cosecha (Proporción óptima frutos/parte vegetativa): 3:5 ó 1:2

Maduración

75-99% de frutos maduros en la fecha de recolección.

Maduración lenta

Desprendimiento del pedúnculo

Los frutos deben desprenderse de la mata sin el pedúnculo ni el cáliz ("jointless")

Consistencia del fruto

Frutos consistentes (60-80g de fuerza para aplastamiento) y firmeza de 130-150 g.

Índice de calidad industrial

Contenido en sólidos solubles o grado Brix (° Brix)

Es el índice que más influye sobre el rendimiento de fabricación. Se sitúa entre 4,5 y 5,5 ° Brix.

pH del zumo

Entre 4,2 y 4,4. A pH superiores se dan problemas de esterilización.

Contenido en extracto seco

Es de importancia en las variedades destinadas a concentrado.

Viscosidad

Fundamental para fabricar algunos elaborados como el Ketchup. Se mide en grados Bostwick y suele oscilar entre 4 y 8.

Acidez total y azúcares reductores

Influyen en el sabor. La acidez oscila entre 0,35 y 0,40 g/100 cc de zumo. Los azúcares reductores oscilan entre 2,5 y 3,0 g/100 cc.

Rendimiento del zumo

Porcentaje de zumo que se obtiene de un peso determinado de frutos.



Resistencia a plagas y enfermedades

Las resistencias de mayor importancia incluyen Verticillium, Fusarium, y nematodos.

Otras características del fruto

- Resistente al agrietado.
- Redondo u oval o en forma de ciruela.
- Superficie lisa sin depresiones
- Color rojo intenso y uniforme.
- Peso para jugo de tomate y concentrado 60- 100 g. Para pelado y enlatado entero 30- 60 g.

Fuente

De Prado Ruiz-Santaella, J.L. (2002) Tipos y especificaciones de calidad en el cultivo del tomate. Vida Rural 148: 42-46