

FECHA DE RECOLECCION Y CALIDAD DE LOS FRUTOS ANALIZADOS EN LOS ENSAYOS

Calidad agronómica de variedades precoces de melocotonero y nectarino en la Región de Murcia

■ J. García Brunton¹, M.C. Sanchez Jácome¹ y O. García Gozalo².

¹ Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentario.

² Federación de Cooperativas Agrarias de Murcia.

En el presente trabajo se comentan resultados de las variables de calidad, firmeza, contenido en sólidos solubles y en ácidos, obtenidos de frutas de variedades de melocotonero y nectarino de maduración precoz, en la cosecha del año 2005, procedentes de fincas comerciales y experimentales. Se comentan además de algunas de estas variedades, la evolución de dichos parámetros de calidad según la madurez de la fruta.

Cuadro I.

Fechas de recolección y procedencia de las variedades de melocotonero (Mel) y nectarino (Nec) incluidas en el trabajo.

MELOCOTONERO	FECHA	NECTARINO	FECHA
Fuentes (C)	18 mayo	Cintia (C)	18 mayo
Flor Red (AA)	20 mayo	H 1 (F)	23 mayo
Fuentes (AA)	23 mayo	H 2 (F)	23 mayo
Red Candem (AA)	23 mayo	Supermorena (AA)	27 mayo
Flordastar (AA)	27 mayo	Supermorena (C)	31 mayo
Spring Crest (AA)	3 junio	Zincal 5 (F)	31 mayo
Spring Lady (C)	3 junio	H 1 (AA)	3 junio
Spring Lady (C)	14 junio	H2 (AA)	3 junio
MELOC. Y NECT. (EVOLUCION DE MADUREZ)		Mayglo (F)	3 junio
Nec. Cintia (F)	6 / 10 / 13 / 16 / 18 mayo	86 / 6 (F)	3 junio
Mel. Nazario (F)	20 / 24 / 27 / 31 mayo	Lourdes (F)	14 junio
Nec. Lourdes (F)	3 / 7 / 10 / 14 junio	Lourdes (C)	15 junio
Nec. Big Top (F)	16 / 21 / 23 / 28 junio y 1 / 5 julio	Mayglo (AA)	15 junio
		Ambra (C)	15 junio
		Alicia (AA)	16 junio
		86 / 6 (AA)	17 junio
		Alicia (F)	28 junio

La Región de Murcia produce en la actualidad la quinta parte de la cosecha de melocotón español. En la última década la producción murciana de melocotonero, al igual que una importante cantidad de la española, se ha dirigido hacia las variedades con maduración precoz en los meses de mayo y junio. La aptitud para el manipulado de estas variedades es baja, exigiendo para tener una firmeza aceptable recolectar la fruta un poco antes del estado idóneo de madurez organoléptica. Por otra parte, las frutas de estas variedades, además de madurar en épocas poco favorecedoras para la producción de frutos de calidad, tienen unos índices cualitativos muchas veces mejorables.

Dos aspectos de la producción murciana de melocotón son destacables: las áridas y exigentes condiciones medioambientales en que se desarrolla el cultivo y que casi toda la producción se obtiene con riego por goteo. En estas condiciones, en que el árbol está totalmente dependiente del agua de riego, el manejo óptimo de la fertirrigación es esencial para conseguir altas producciones y que los frutos tengan la máxima calidad.

Fechas de recolección

En la época de salida del invierno de este año se produjeron heladas fuertes en toda la zona productora, afectando principalmente a las variedades objeto de este trabajo. En cambio, el resto de la primavera fue excelente para la producción de fruta de calidad.

En el **cuadro I** se exponen las fechas de recolección y la procedencia de las variedades de melocotonero estudiadas. También en dicho cuadro se pueden apreciar las fechas de recolección de las variedades de las cuales se estudió la evolución de los parámetros de la calidad en su madurez. La recolección se inició con la variedad Fuentes, que fue la más precoz (18 de mayo), y acabó a finales de junio con la nectarina Alicia. Prácticamente todas las muestras estudiadas se recolectaron entre el 20 de mayo y el 20 de junio, con la mayoría de las variedades en los primeros días de junio.

Estas fechas de maduración fueron, respecto a las de otros años, una semana más tardías de lo que es habitual en la zona. En general, cuando se analizó la misma variedad procedente de diferentes fincas, siempre se recolectaron primero los frutos de las fincas comerciales, ya que en éstas normalmente se aplicaron fitoreguladores para inducir el adelanto de la floración y maduración.

Firmeza, sólidos solubles y ácidos

Las **figuras 1 y 2** muestran los valores de firmeza (kg/cm²), el contenido en sólidos solubles (°Brix) y en ácidos (g/l de ácido málico) de las variedades de melocotonero y nectarino analizadas. Todas las variedades



SOLA

Figura 1.

Valores de firmeza, contenido en sólidos solubles y en ácidos de variedades de melocotonero de maduración precoz.

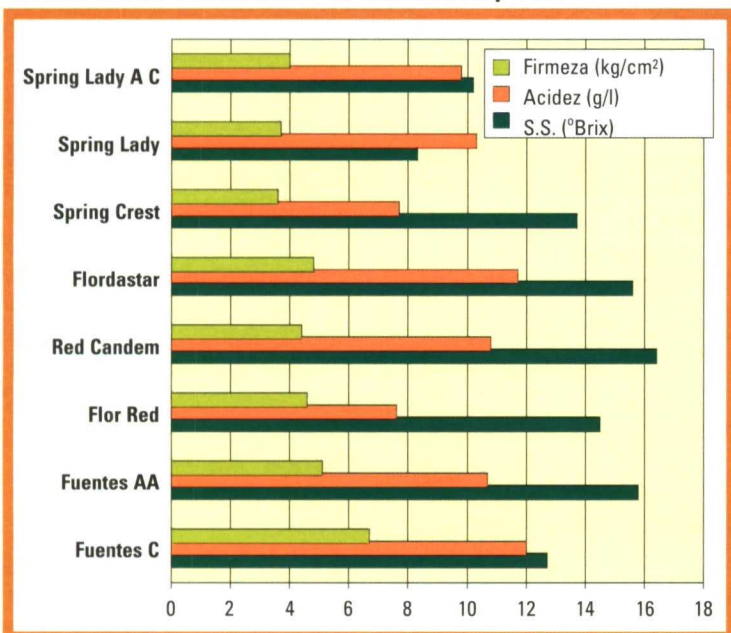
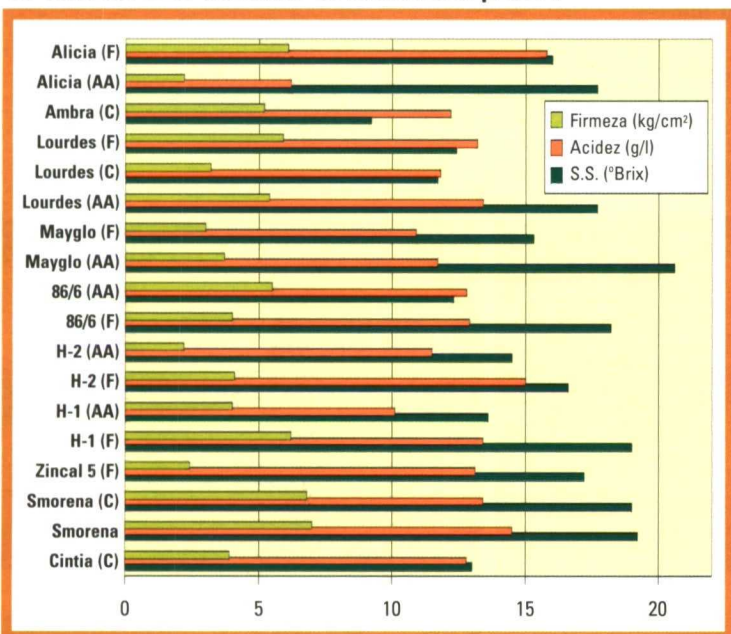


Figura 2.

Valores de firmeza, contenido en sólidos solubles y en ácidos de variedades de nectarino de maduración precoz.



des presentaron niveles de firmeza suficiente para un buen manipulado, menor en el grupo de las nectarinas, con un alto nivel de sólidos solubles (excepto algunas muestras de Spring Lady, Ambra o Mayglo) y de aceptable contenido en ácidos. Mientras que la mayoría de los valores de firmeza y acidez se consideran en la zona normales para este tipo de variedades e incluso para otras más tardías, algunos de los contenidos en sólidos solubles fueron excepcionalmente altos, principalmente en el grupo de las nectarinas, fruto de un buen manejo de la fertirrigación y una favorecedora climatología primaveral. Estas conclusiones se pueden confirmar variedad a variedad, por las diferencias de valores obtenidos según la finca de procedencia.



TAMBIÉN OPCIÓN
SIEMBRA DIRECTA

prosem K

**SEMBRADORA
NEUMÁTICA
MONOGRANO**

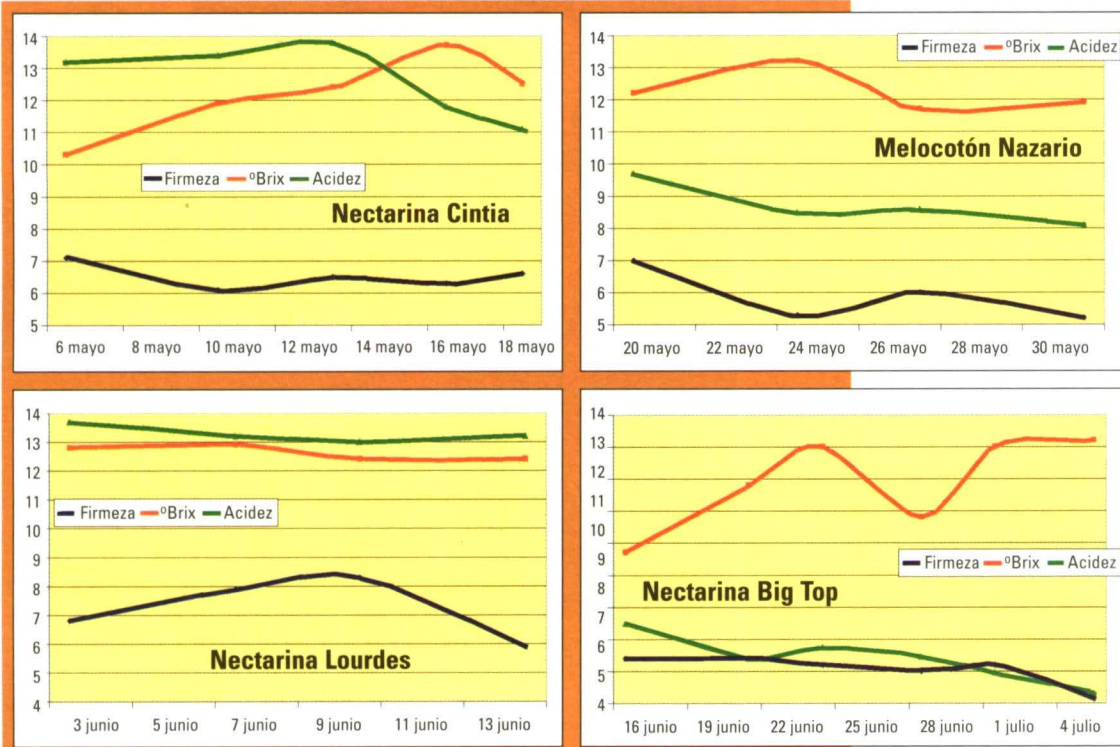
Las nuevas variedades de melocotonero tienen mucho color, por lo que es fácil recolectarlas antes de la madurez idónea

Calidad de los frutos

En la **figura 3** se puede observar para las variedades Cintia, Nazario, Lourdes y Big Top la evolución de las variables de la calidad en frutos recolectados en diferentes estados de madurez, a lo largo de unos diez días (dieciocho en Big Top). En las cuatro variedades, los valores de firmeza fueron altos en todas las cogidas, descendiendo suavemente con las fechas de recolección, excepto Cintia. Los niveles de contenido en sólidos solubles fueron altos en todas las cogidas, excepto en la primera de Cintia. También es destacable el fuerte aumento del °Brix según madura la fruta en Cintia y Big Top. El contenido en ácidos fue descendiendo con las cogidas, excepto en Cintia.

Figura 3.

Evolución de la firmeza (kg/cm²), contenido en sólidos solubles (°Brix) y en ácidos (g/l de ac. málico) de frutos en distintos estados de madurez de las variedades Cintia, Nazario, Lourdes y Big Top.



Color de los frutos

El color de los frutos de estas variedades (**foto 1**) aparece muy pronto, bastantes días antes de la madurez idónea, por lo que se puede caer en la tentación de recolectar frutos verdes, no aptos para el consumo. Por los resultados obtenidos en este estudio (sobre todo en los apartados organolépticos), se puede recomendar el uso del penetrómetro en este tipo de frutos como índice para el inicio de la recolección. ■



Foto 1. Fotos de frutos de las variedades Cintia, Nazario, Lourdes y Big Top.