



## MARACUYA

Los frutos alcanzan su madurez entre los 50-60 días después de la floración (4-5 meses después de la siembra), momento en el cual alcanzan su máximo peso (más de 150 g), rendimiento de jugo (sobre el 30 %) y contenido de sólidos solubles (13-15° Brix). En este instante los frutos presentan un color verde amarillento; 20 días después éstos se tornan amarillos y caen de la planta. En la época de mayor producción, se puede recoger entre 1 a 2 frutos por planta al día.



**Frutos con coloración verde - amarillenta**



**Fruto maduro con coloración amarilla**

Bajo nuestras condiciones y por tradición, los productores recogen los frutos del suelo, sea para el mercado local o para la industria.



**Frutos caídos en el suelo**



## MARACUYA

De manera general se recomienda cosechar la fruta en las mañanas, que son las horas más frescas del día. No se deben recolectar frutos húmedos o en tiempo lluvioso. Aquellos que presenten daños de insectos o de enfermedades, deben ser cogidos y separados de los sanos para evitar la contaminación de estos últimos.

La recolección debe hacerse de preferencia todos los días o al menos tres veces a la semana, para evitar el deterioro de la fruta por la humedad del suelo o su deshidratación por la exposición a los rayos solares.

Es importante señalar que las sacas que son utilizadas por los productores para trasladar la maracuyá, desde ningún punto de vista debe ser usada, pues no dan ninguna protección al fruto durante el transporte y manipulación del mismo, facilitando el deterioro de éste, al ser expuesto a todas las condiciones adversas del medio. Además, se dificulta su manejo por el peso excesivo de cada bulto.



Frutos guardados en cajas y sacas

Sin embargo, como ventaja tienen que son fáciles de conseguir, de bajo costo y livianas para su traslado.

Las gavetas plásticas son fáciles de conseguir y tienen como ventaja que garantizan la protección, conservación y calidad de la fruta; además, resisten los manejos bruscos que se ocasionan durante los traslados y maniobras del descargue de las mismas. Duran más que las sacas por su constante uso. También se las puede amontonar una sobre otra sin deteriorar o dañar a los frutos de maracuyá. Son lavables y resistentes a detergentes y desinfectantes utilizados.

Como desventaja de las gavetas, se tiene que el intercambio con los comerciantes no es fácil y exigen una gran inversión para el productor al momento de la compra. Además, representan un gran gasto en el transporte al momento de sus retornos ya vacíos.