



## MORA

Cosechar frutos con 75% de coloración roja negra cada ocho días. Si se almacena al ambiente (18°C; 60% HR), se puede conservar por 7 días con frutos cosechados con 50% de madurez, y 3 días con 75% de madurez. En frío (2°C; 90% HR) se puede almacenar la fruta por 12 días.

### Envases utilizados

Según una investigación realizada en el año 2012 por el INIAP y la EPN, se presentaron los siguientes resultados según el tipo de envase utilizado para cosecha y comercialización de la Mora de Castilla.

#### 1. Canastos

El canasto de carrizo de 10 Kg, empaque tradicional para esta fruta, provoca una alta degradación de la calidad y es en el que se presentan las más altas pérdidas de peso y económicas.

#### 2. Cajas de Madera

Aunque son ampliamente utilizadas, son difíciles de limpiar y desinfectar, además presentan bordes rugosos y ásperos que afectan negativamente la calidad del producto.

#### 3. Cajas de cartón

La caja de cartón es el empaque en el que más se conservan las características físicas – químicas de calidad de la fruta y en el que se presentan las menores pérdidas económicas

#### 4. Gavetas plásticas

La Gaveta plástica de 10 Kg presenta menores pérdidas de peso y calidad que el canasto de carrizo resultando una muy buena alternativa para reemplazar el empaque tradicional. En tanto que los empaques de 4 Kg son los más adecuados para mantener la calidad de la fruta.