



COSECHA

La cosecha se inicia entre los 8 y 9 meses después del trasplante. Alcanza su máxima producción después del año de edad. La naranjilla de jugo con el empleo de plantas injertadas puede tener una producción de 2 a 3 años, dependiendo de las condiciones climáticas de la zona, altitud y del manejo del cultivo.

La producción de la naranjilla es permanente. En la planta siempre se encuentran flores y frutos en diferente estado de desarrollo o maduración. La recolección puede realizarse con una frecuencia de 8 a 15 días, dependiendo de las necesidades del mercado.

La forma de cosecha y el grado de madurez de la fruta repercute en su vida de poscosecha y en su comercialización. Los frutos se cosechan en forma manual con guantes en estado pintón (3/4 madurez, 75% de color amarillo) con su pedúnculo para evitar la deshidratación y el ataque de enfermedades. En este estado de madurez, la dureza de la cáscara permite que el fruto resista el transporte y el manipuleo (limpieza, clasificación y empaque) sin sufrir daño.



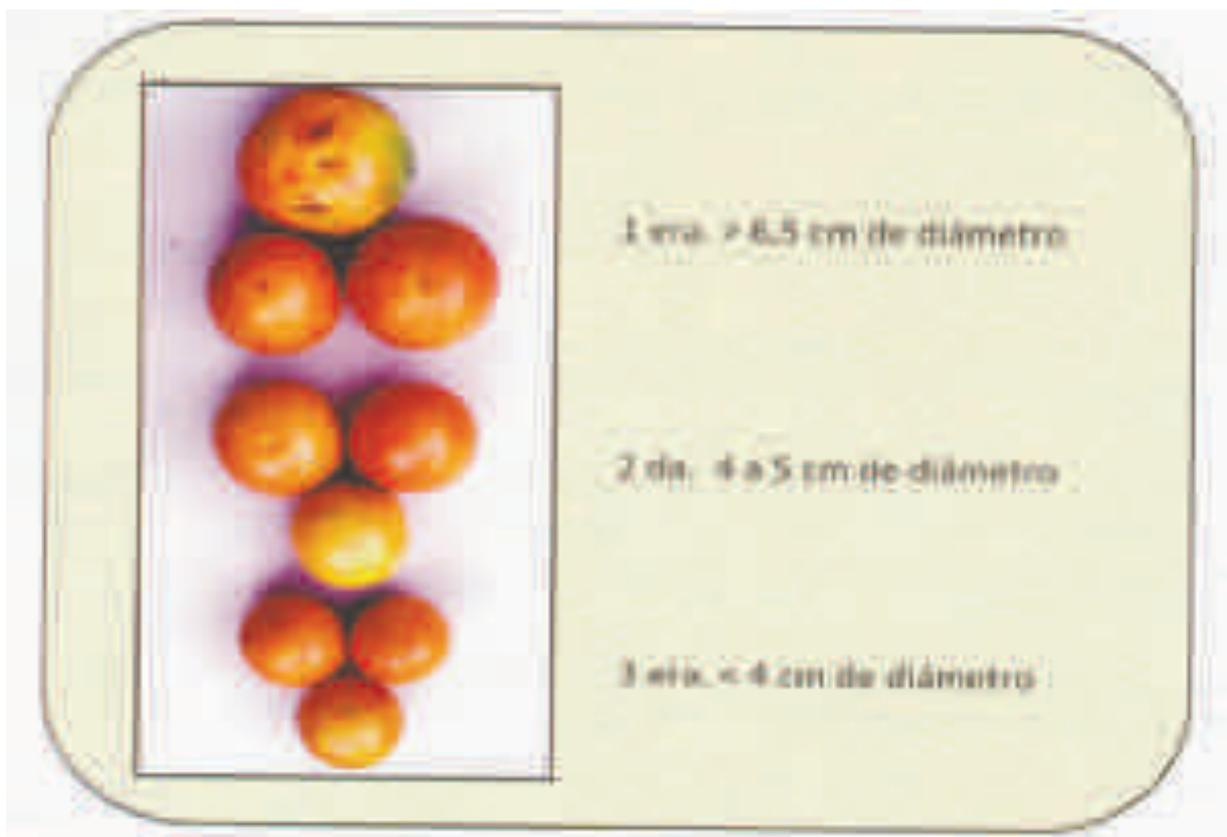


POSCOSECHA

La poscosecha se inicia con la limpieza de los frutos en seco para eliminar principalmente las pubescencias que recubren toda su superficie para facilitar su manipulación.

Esta operación se realiza con cuidado para no causar heridas en los frutos que luego inciden en pudriciones y por tanto en pérdidas. Además se remueven residuos de tierra, polvo, agroquímicos, etc., hasta dejar la superficie absolutamente limpia y se recorta el pedúnculo a 5 mm de largo como máximo. Esta labor es realizada mayormente en el corredor de la casa, en un umbráculo construido para esta labor o en el campo en un lugar sombreado.

De manera general la naranjilla es clasificada en tres categorías: primera o gruesa que incluye frutos de 6,5 cm de diámetro y de buena calidad; segunda o pareja, incluye frutos de 4 a 5 cm de diámetro y de menor calidad; tercera, incluye frutos pequeños y de mala calidad considerados de desecho y destinados para autoconsumo.





POSCOSECHA

Los estándares de calidad de la fruta, están determinados por las preferencias, gustos, costumbres y hábitos del consumidor y también por las conveniencias de la industria. Las características de la calidad de la fruta son: sanidad, limpieza, color, firmeza, textura, apariencia, sabor, aroma, succulencia y grado de madurez.

La fruta se empaca en cajas de madera de 14 kg de capacidad para los mercados mayoristas, en jabas de 30 kg para la venta en supermercados y en fundas de 2,0 a 2,5lb para el consumidor final.



Debido a que esta fruta pierde peso a los pocos días de su cosecha, su apariencia se deteriora, arruga, ablanda, pierda el valor nutritivo, se descompone y deja de ser apta para el consumo humano, por lo cual requiere de almacenamiento adecuado. Las variedades INIAP Palora y Puyo, cosechadas en estado pintón, se mantienen en perfectas condiciones hasta por 48 días a una temperatura de 8 °C.

Las pérdidas en poscosecha se deben al transporte, manipulación, mal embalaje y almacenamiento.