



TOMATE DE ÁRBOL

a. Cosecha

La cosecha se realiza en forma manual y la fruta debe ser manipulada con cuidado para evitar golpes o heridas que posteriormente causarán el deterioro. La cosecha se debe realizar empleando bolsas cosechadoras, acopiando luego la fruta en jabas plásticas, para su traslado a la bodega de clasificación, selección y embalaje.

El fruto del tomate de árbol no es climatérico, por lo que estos frutos por lo general, se cosechan cerca de la madurez comercial para obtener las mejores características.

De experimentos realizados por León (2002), se determinó que los frutos a cosechar deberán presentar el 75% del color de madurez total, estos se pueden almacenar por 30 días a 7 °C y 90% de humedad relativa. Bajo estas condiciones, las pérdidas de peso no superan al 5.4%; el contenido de Vitamina C aumenta con el tiempo de almacenamiento. El cultivar con menor porcentaje de pérdidas de peso en frigoconservación es el gigante anaranjado, debido a ello y por sus buenas características internas y externas, es una alternativa para su producción.

b. Clasificación de la fruta y comercialización

La fruta para la comercialización puede ser clasificada por su diámetro (mm) en cinco categorías: > 61, 60 – 55, 54 – 51, 50 – 46, < 45. La comercialización para el mercado interno debe realizarse en jabas plásticas con medidas de 60 x 40 x 18 cm ó 50 x 30 x 15 cm, de tal modo que se puedan conformar máximo tres capas del producto. Para el mercado externo, el producto se puede presentar en empaques rígidos de cartón corrugado, madera o la combinación de ellos. Las dimensiones externas pueden ser de 40 x 30 x 15 cm, deberán llevar separadores y una capa amortiguadora en la base.

c. Industrialización

El tomate de árbol es aprovechado industrialmente para la producción de pulpas, concentrados, mermeladas principalmente, además es posible emplearlos en la producción de chips, jugos y licores.