

FRUTICULTURA

PAUTAS PARA ANALISIS DE FRUTOS

Alicia Feippe *

El contenido de nutrientes del fruto y principalmente el equilibrio entre ellos, influye directamente en la calidad a la cosecha y su preservación durante el almacenamiento.

En el momento de cosecha; la falta de color, brillo y fragilidad de la piel, así como el escaso sabor, están asociados a una incorrecta relación Nitrógeno:Calcio.

Durante el almacenamiento, la mayoría de los desórdenes fisiológicos están relacionados con excesos y/o deficiencias de nitrógeno, fósforo, calcio, magnesio y boro, que implica una falta de equilibrio entre los mismos.

El análisis de macro y micronutrientes directamente en el fruto tiene como objetivos:

- determinar las necesidades nutricionales y así lograr el correcto equilibrio nutricional en el ciclo productivo.
- prever el período de conservación refrigerada en base a la probabilidad

de aparición de desórdenes fisiológicos, y de este modo, planificar la comercialización

MOMENTOS DE MUESTREO

1. Cuando la fruta alcanza de 2,0 a 2,5 centímetros de diámetro.
2. A los 20 - 30 días antes de la probable cosecha.
3. Al momento de cosecha.

COMO SE REALIZA EL MUESTREO

Cada muestra debe ser homogénea de acuerdo a suelo, portainjerto, prácticas culturales y edad del monte.

Se eligen 10 árboles distanciados entre sí y uniformemente distribuidos en el monte. Se toman 5 frutas por planta formando una muestra de 50 frutas.

La ubicación de la fruta en el árbol debe ser a 1-1,5 metros de altura, de la parte externa o interna, pero del lado soleado.

Es muy importante que los distintos muestreos se realicen sobre los mismos árboles.

MANEJO DE LA MUESTRA

- Si se trata de frutos pequeños, se colocan en bolsa de nylon bien sellada. En caso de frutas de tamaño comercial, deben ser acondicionadas en caja de cartón o madera.

- Mantener la muestra a baja temperatura hasta su envío al laboratorio.

- Identificar cada muestra con nombre de la variedad, portainjerto, edad del monte y número de cuadro o cualquier referencia realizada por el productor para su identificación en el predio.

TIPO DE ANALISIS

Para fruta se recomienda el análisis de nitrógeno, calcio, fósforo, magnesio, potasio y boro.

* Ing. Agr. INIA Las Brujas