



INCIDENCIA DEL DISTRITO AGROCLIMÁTICO, EL CULTIVAR Y EL TIPO DE COSECHA SOBRE LA CALIDAD DEL TOMATE INDUSTRIAL
(*Lycopersicum esculentum Mill.*)

LORENA NATALIA ORTIZ ZUNIGA
INGENIERO AGRONOMO

RESUMEN

El tomate industrial se cultiva en una gran diversidad de climas a lo largo de nuestro país, junto a esto se encuentra el creciente número de cultivares utilizados, los que inciden sobre las características de la materia prima y por ende, sobre la pasta. Por lo tanto es necesario escoger cultivares adecuados a cada zona agroclimática, para que influyan positivamente sobre el rendimiento, y la calidad de ésta. Además cabe señalar que debido a la escasez de mano de obra y el alto costo de la cosecha manual, es conveniente, mecanizar esta labor, sin embargo, se debe implantar nuevos sistemas de cultivo, cultivares adecuados, para obtener altos rendimiento, buena calidad industrial y bajar los costos, para así mejorar la rentabilidad del sector.

En este estudio, se utilizaron datos proporcionados por la empresa lansafrut de la temporada 2002/2003, correspondientes al control de calidad de la materia prima, realizado en el patio de recepción de la planta y en la pasta obtenida. Se analizó la incidencia de los distritos agroclimáticos, el cultivar y el tipo de cosecha sobre los siguientes parámetros: sólidos solubles, color, porcentaje de frutos inmaduros, porcentaje de frutos con mohos y porcentaje de materias extrañas. En la pasta se determinó, color, acidez, pH, consistencia y recuento de hongos.

El diseño experimental realizado fue un DCA, con arreglo factorial (3*2*2), donde, el primer factor correspondió al distrito agroclimático, que agrupa localidades de la VI y VII regiones; el segundo factor al cultivar (H936Z y H9665) y el tercer factor al tipo de cosecha (manual y mecanizada).

Se puede concluir que los distritos 2 y 3 presentan mejores condiciones para obtener frutos con altos niveles de sólidos solubles y color. Además la variedad H936Z se mostró más sensible al ataque de hongos. Por último, en la cosecha mecánica se observó mayor incidencia de frutos de descarte (porcentaje de frutos inmaduros, con mohos y con materias extrañas).

ABSTRACT

The industrial tomato is cultivated in a great diversity of climates along our country, next to this the growing number of cultivares is found they utilized, the ones that impact on the characteristics of the commodity and therefore, on the paste. Therefore it is necessary to choose cultivares adequate to each zone agroclimática, so that they influence positively on the performance, and the quality of this. Besides it fits to indicate that due to the shortage of labor and the high cost of the manual crop, is convenient, to mechanize this work, nevertheless, should be established new systems of cultivation, cultivares adequate, to obtain high performance, good industrial quality and to descend the costs, for thus improve the profit value of the sector.

In this study, data provided by the business were utilized lansafrut of the season 2002/2003, corresponding al quality control of the commodity, carried out in the patio of reception of the plant and in the paste obtained. The incident of the districts was analyzed agroclimáticos, the to cultivate and the type of crop on the following parameters: soluble solids, color, percentage of immature fruits, percentage of fruits with molds and percentage of strange matters. In the paste was determined, color, acidity, pH, consistency and recount of mushrooms.

The experimental design carried out was a DCA, with arrangement factorial ($3*2*2$), where, the first factor corresponded al district agroclimático, that groups localities of the VI and VII regions; the second factor al to cultivate (H936Z and H9665) and the third factor al type of crop (manual and mechanized).

It can be concluded that the districts 2 and 3 they present better conditions to obtain fruits with high levels of soluble solids and color. Besides the variety H936Z was shown more sensitive al attack of mushrooms. Finally, in the mechanical crop greater incident of fruits was observed to rule out (percentage of immature fruits, with molds and with strange matters).