

El Huerto



Número: 198

Líderes en el Negocio Agroalimentario

PUNTO DE RECOLECCIÓN DEL MELÓN

Resulta de suma importancia conocer el estado de maduración de los frutos de melón para poder recolectarlos en su momento óptimo de maduración, ya que el contenido en azúcares no aumenta una vez que han sido recolectados.

Diversos síntomas externos pueden servir para conocer el estado óptimo de madurez, aunque ninguno de ellos es definitivo. Algunos de estos síntomas, que pueden ayudarnos a conocer el punto de recolección, son los siguientes:

- Cambios de coloración en la corteza, en general de tonos más vivos a tonos mates, o bien cambio de coloración hacia tonos amarillentos.



Figura 1. Melones en distinto estado de madurez.
A la derecha en su punto óptimo de recolección.

- Marchitamiento del pedúnculo del fruto o agrietamiento en su base.
- Menor consistencia de los tejidos en la base del fruto (ombligo).
- Aumento del aroma característico del melón en estado maduro.
- Marchitamiento de la primera hoja situada sobre el fruto.

El Huerto

- Aumento significativo del escriturado.



Figura 2.- Aumento significativo del escriturado a medida que madura el fruto.

- En algunas variedades, amarilleo de la base del pedúnculo.



Figura 3.- Amarilleo de la base del pedúnculo.

Con todo, resulta necesario para determinar el momento óptimo de recolección, recurrir a personal especializado y/o proceder a la toma de muestras para determinar el contenido en azúcares (°Brix), mediante refractómetros.

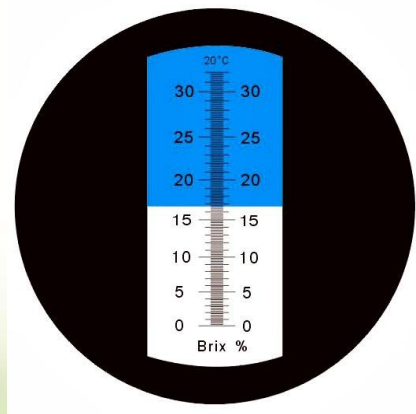


Figura 4.- Medida con refractómetro.