

El Huerto



Número: 163 | Líderes en el Negocio Agroalimentario

RECOLECCIÓN DEL BONIATO

RECOLECCIÓN

El ciclo de cultivo (período de tiempo que transcurre desde la plantación hasta la recolección) es de 4-5 meses para las variedades más tempranas y de 5-6 meses para las más tardías.

- **Síntomas de madurez:** Las hojas amarillean o cambian a tonos rojizos o pardos y los tubérculos producen menos látex.

Previo al arranque de los boniatos suele realizarse un corte o triturado de la parte aérea de la planta (ramas), para con posterioridad proceder al arranque y envasado de los tubérculos.



CURADO Y ALMACENAMIENTO

Una práctica muy recomendable para mejorar la conservación de los tubérculos es realizar el “curado” de los mismos. El curado consiste en conservarlos inmediatamente después de la recolección a temperatura de 30°C y humedad relativa del 85-90% al menos durante 1 semana.

Un retraso de tan sólo 12 horas entre la cosecha y curado se ha demostrado que es perjudicial para curar con éxito.

El curado tiene tres objetivos principales:

- 1.- Mejorar la calidad, ya que se ha demostrado que disminuye el contenido de almidón y aumenta el de azúcares mejorando el aroma y sabor.
- 2.- Ayuda a sanar las heridas que se producen durante la cosecha, impidiendo en mayor medida la invasión microbiana de los tejidos.
- 3.- Restablece la piel.

Las condiciones para la conservación del boniato una vez realizado el proceso de curado son de 12 a 15 °C de temperatura y 90 a 95 % de humedad relativa, en un ambiente ventilado.

Temperaturas más bajas pueden ocasionar daño por frío, mientras que temperaturas más altas (más de 18 °C) producen pérdida de peso por aumento de la respiración, brotado, y pérdida de calidad.