

El Huerto



Número: 199

Líderes en el Negocio Agroalimentario

CONSERVACIÓN DE LAS CALABAZAS

Las calabazas se recolectan cuando el fruto ha alcanzado su maduración completa. En este momento suele producirse un viraje en el color de la epidermis (naranja para la mayoría de las variedades), permaneciendo la corteza del fruto firme y consistente.

En las producciones que van a ser conservadas durante el otoño y el invierno resulta de especial interés que los frutos hayan alcanzado la completa madurez, de lo contrario, su almacenamiento se verá comprometido (Namesny, 1999).



Foto 1 y foto 2.- Calabazas en su momento óptimo de recolección.

Prácticamente la totalidad de la producción nacional se recolecta durante los meses de septiembre a noviembre, antes de que se produzcan las primeras heladas, ya que son frutos sensibles a las bajas temperaturas.

Las calabazas suelen secarse unos días al sol una vez recolectadas, antes de almacenarlas durante meses. En ocasiones, antes de llevar el producto a las condiciones finales de almacenamiento, algunos productores lo someten a lo que se conoce como «curado» de los frutos. Se trata de una práctica cuyo objetivo principal es proporcionar un ambiente favorable para la cicatrización de las heridas que se hayan podido generar durante la tarea de recolección y manipulación. (Namesny, 1999).

El Huerto



Foto 3 y foto 4.- Secado al sol tras recolección.

CURADO DE FRUTOS

Para un óptimo proceso de curado, la temperatura y la duración del proceso debe ser: temperaturas entre 20-25°C durante 2 a 4 semanas ó bien 25-30°C durante 3 semanas.

ALMACENAMIENTO FINAL DE LOS FRUTOS

Las calabazas suelen almacenarse, de manera tradicional, en ambientes sin control de temperatura y bien ventilados, al abrigo de los fríos. La humedad relativa debe mantenerse por debajo del 70 % para evitar el desarrollo de podredumbres.



Foto 5 y foto 6.- Almacenamiento de frutos de calabaza.

En general, las condiciones de conservación que permiten mantener la calidad durante el máximo de tiempo son temperaturas entre 6 y 12 °C y humedad relativa entre el 50 - 70 %.

En caso de aparecer frutos dañados por podredumbres deben desecharse rápidamente para evitar que contaminen y dañen a los sanos.

BIBLIOGRAFÍA

Namesny, A. (1999): *Post-recolección de hortalizas* (III). Ed. de Horticultura, SL.