

El Huerto



Número: 181 | Líderes en el Negocio Agroalimentario

RECOLECCIÓN DE BIMI

En el boletín informativo nº 175 abordamos una especialidad dentro del cultivo del brócoli que se ha introducido en los últimos años. Se trata del BIMI, un nuevo híbrido natural entre el brócoli convencional y el kailan (o brócoli chino), cuyo nombre científico es *Brassica oleracea* L. var. *albogabra* Bailey.



Vamos a abordar en el presente boletín algunas recomendaciones de interés a la hora de recolectar este producto, así como las especificaciones que marcan las distintas calidades del mismo.

ESPECIFICACIONES

1ª Categoría: Tallo sin nudos, de diámetro entre 8-15 mm y longitud de 12-22 cm.

2ª Categoría: Tallo con máximo 4 nudos, de diámetro entre 8-15 mm y longitud de 12-22 cm.

El Huerto

RECOMENDACIONES EN LA RECOLECCIÓN

- Recolectar en horas con bajas temperaturas.
- En las cestas de recolección se recomienda utilizar una cubierta de fibra húmeda para evitar la rápida deshidratación del producto.
- No dejar las cestas y el producto expuesto al sol.
- No debe transcurrir más de una hora entre la recolección y el enfriado.

FORMAS DE RECOLECCIÓN

- Normalmente, la recolección se realiza mediante el corte de los tallos avanzados de la cabeza principal, quedando el resto para la próxima recolección.



Tallos de corte

El Huerto

- En el supuesto de que todos los tallos de la pella principal sean uniformes y aprovechables puede recolectarse la cabeza entera, para posteriormente realizar en almacén el corte de todos los tallos, evitando de esta forma la exposición a las altas temperaturas y el consiguiente deshidratado en campo.



- Una vez despuntada la pella principal, la planta es capaz de sacar algunos brotes axilares que en ocasiones también pueden llegar a ser comerciales.



El Huerto

Existen diferentes formatos de presentación del producto, aunque lo más usual es la presentación en bandejas de 200-250 gramos, buscando siempre la mayor uniformidad posible.

