

### **RECOLECCIÓN DE BERENJENA. PUNTO ÓPTIMO DE CORTE**

Las berenjenas se cosechan en diferentes estados de desarrollo. Dependiendo del cultivar y de la temperatura, el período de floración a cosecha puede ser de 10 a 40 días y desde el transplante transcurren unos 100-125 días. El fruto de berenjena debe recolectarse antes de que las semillas empiecen a engrosar, ya que los frutos con semillas amargan el paladar, no siendo necesario que el fruto haya alcanzado la madurez fisiológica.



En el momento adecuado para su recolección, el fruto presenta un aspecto brillante y color uniforme y la pulpa presenta un color blanquecino uniforme. Presenta un aspecto terso en toda la superficie, mientras que se produce un ligero reblandecimiento justo debajo del cáliz y poseen un tamaño aproximadamente comprendido entre los 2/3 y 3/4 de su desarrollo máximo.



En la madurez fisiológica los frutos presentan una coloración cobriza, la piel aparece poco tersa, la pulpa adquiere una consistencia a modo de corcho y las semillas ya parecen totalmente formadas.

Los rendimientos que se consiguen en cultivos al aire libre pueden ser de 35-45 t/ha, mientras que en cultivo bajo invernadero con cvs híbridos suele estar comprendido entre 50 y 200 t/ha.

En las variedades híbridas de fruto alargado, el peso medio de cada fruto suele ser entre 150 y 190 g., mientras que en las variedades de frutos redondeados el peso medio suele

## El huerto de CRM

ser entre 200 y 500 g. Para mercado en fresco, los grupos varietales más importantes corresponden a cvs de forma intermedia.



Alargada



Redonda



Intermedia

Normalmente el tiempo que media entre dos recogidas consecutivas es de 3 a 7 días, dependiendo de las condiciones ambientales.

Algunas normas básicas para la recolección son:

- Cortar el fruto por la mañana y, a ser posible, exento de humedad, respetando el plazo de seguridad de las materias activas empleadas.
- Emplear siempre tijeras de podar para no causar desgarros, dejando al menos un centímetro de pedúnculo.
- Cuidar la manipulación del fruto para que no sufra golpes, ya que los frutos de berenjena son muy sensibles a todo tipo de magulladuras. Por ello, deben colocarse directamente en la caja de campo, utilizando un separador entre capa y capa.

Normalmente el envasado se hace en caja o cajón de 10 kg, pudiendo conservarse durante un período aproximado de 10 días a una temperatura de 4-5°C.

