



El Huerto



Número 89

Líderes en el Negocio Agroalimentario

RECOLECCIÓN DE BRÓCULI

En España el cultivo del brócoli a mayor escala data de principios de la década de 1970, desarrollado principalmente por empresas exportadoras con miras al comercio exterior en fresco y, posteriormente, destinada al procesado industrial, sobre todo el congelado.



Del brócoli se aprovechan su preinflorescencias o inflorescencias que poseen un sabor característico, debido, como en el caso de las coles, a la presencia de algún glucosinolato, a los que se les atribuyen propiedades anticancerígenas.



Los bróculis difieren fundamentalmente de las coliflores en que, además de rematar sus tallos principales en una masa globulosa de botones florales, lateralmente y en las axilas de las hojas, pueden desarrollar asimismo brotes de inflorescencias, de tamaño menor que el de la inflorescencia principal, que aparecen de forma paulatina y escalonada, generalmente tras el corte del cogollo terminal.

El Huerto

Algunos *cultivares* de bróculis no producen una inflorescencia principal, sino solamente multitud de brotes axilares, por lo que se llaman “cvs de bróculi de rebrotes”.

La intensidad de rebrotado axilar, de los diferentes cvs de bróculi, es muy variable, en función de su genotipo.



La recolección para consumo en fresco debe realizarse dando varias pasadas por parcela para recolectar las piezas en su punto idóneo. Lo normal es realizar 3 pasadas (en aproximadamente 10-15 días) para recolección de inflorescencias principales, y si se decide la recolección de rebrotes, el período podría alargarse 15-30 días.

En bróculi, las inflorescencias deben recolectarse en su momento óptimo, evitando recolectarlas excesivamente pronto, lo que implicaría un menor peso de la inflorescencia y por tanto menor rendimiento, así como la recolección de piezas excesivamente pasadas, que puedan tener los botones florales excesivamente abiertos y menor aguante tras la recolección.

El Huerto



La recolección se realiza normalmente de forma manual, si bien en extensiones grandes la recolección tiende a racionalizarse mediante el uso de tractores provistos de unos bastidores transversales en la parte trasera del remolque.



En brócoli hay que evitar, en la medida de lo posible, la recolección en momentos del día en que la temperatura sea elevada y se debe preenfriar rápidamente.