



• OBSERVATORIO GRANJERO •

CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA DE NARANJA Y MANDARINA EN EL MERCADO MODELO Febrero 2015

NARANJA

Dado que se aproxima la finalización de la zafra de naranja del grupo Valencia, la mayoría de la oferta corresponde a categoría de calidad II o inferior por el alto porcentaje de defectos presentes en los envases. Entre los defectos observados, los principales son: daños de mosca de la fruta (*Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*) que luego evolucionan a podredumbres; lesiones en la piel como canchros (*Xanthomonas citri*), melanosis (*Diaporthe citri*), rameado, creasing además de coloraciones verdosas debido al reverdecimiento de la cáscara motivado por el largo período de permanencia del fruto en el árbol.

Según referentes se estima que hacia fines de marzo estarían ingresando al Mercado las primeras partidas tempranas del grupo Navel.



Melanosis



Canchro



Reverdizado

MANDARINA

Comenzó la zafra de mandarina, con las primeras de la variedad Satsuma Okitsu, que se caracteriza por no tener semillas y en general presentar la piel de color verde (madura antes la pulpa que la cáscara). Si bien este año las cosechas se adelantaron en relación con años anteriores, en la oferta se encuentran numerosas partidas con alto grado de inmadurez y sólo algunas alcanzan los estándares mínimos recomendados para su consumo. Se verifica el ingreso de algunos lotes de fruta desverdizada (proceso en que se fuerza el viraje del color de la piel del verde al naranja mediante la exposición a etileno y temperatura, aunque no incide en la madurez de la pulpa) y otras, mayoritarias con piel de color verde que no fueron sometidas a dicho proceso.

En las próximas semanas se prevé una clara mejora en el sabor de este tipo de frutas a medida que avance la zafra.

