



MINISTERIO DE GANADERÍA
AGRICULTURA Y PESCA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

DIRECCIÓN GENERAL DE LA GRANJA
(DIGEGR)



COMISIÓN ADMINISTRADORA
DEL MERCADO MODELO

OBSERVATORIO GRANJERO

Calidad de la oferta de MANZANA Y PERA en el Mercado Modelo



AGOSTO 2012

INTRODUCCIÓN

Durante el mes de agosto se realizó un monitoreo de la calidad de la oferta de manzanas y peras en el Mercado Modelo con el fin de informar su estado de situación en este momento del año.

La metodología utilizada fue la evaluación organoléptica de muestras de partidas de fruta pertenecientes a diferentes operadores, utilizando escalas subjetivas de valoración sensorial, desarrolladas en base a la percepción de sabor, y la medida objetiva de presión de pulpa. Los valores de referencia para este último parámetro es el utilizado en el Mercado Modelo¹.

En primera instancia se presenta una breve descripción de las características organolépticas de las variedades de manzanas y peras presentes actualmente en la oferta, y finalmente la evaluación de su calidad hasta el momento.

MANZANAS

- Características varietales



Tipo Red Delicious

Su origen se remonta al año 1879 y fue descubierta en Estados Unidos. Su piel es color rojo brillante ligeramente estriado. Su pulpa es jugosa, blanco amarillenta, relativamente blanda, de sabor dulce, nada ácido y muy aromática. Dentro de este grupo de variedades se encuentra la conocida Red Chief.

¹ Manual de Procedimientos y Referencias Técnicas por producto para la tipificación de la calidad de las frutas y hortalizas frescas. La formación de los precios en frutas y hortalizas frescas. Serie: Trabajos técnicos. 2009. ([http:// www.mercadomodelo.net/manual.pdf](http://www.mercadomodelo.net/manual.pdf)).

Cripp's Pink

De origen australiana, obtenida en el año 1979. El color de fondo de la piel es amarillo apagado con sobrecolor rosado que cubre un alto porcentaje de su superficie. Su pulpa es dulce acidulada, crocante, de color crema. Es la más tardía de las variedades actualmente en cultivo. También se la conoce como Pink Lady®, siendo éste su nombre comercial.



Fuji

Variedad obtenida en 1939 en Japón. Lleva el nombre del monte sagrado del pueblo japonés. Existe una gran cantidad de clones de esta variedad. El color de fondo es amarillo con sobrecolor rojo estriado aunque puede variar desde un fondo amarillo verdoso al rojo intenso. La pulpa es blanco amarillenta, crujiente, jugosa, aromática, muy dulce y con baja acidez, lo que la hace una excelente elección para consumir fresca.

Granny Smith

Es de origen australiana, obtenida en el año 1868. Su piel es de color verde intenso con pequeñas motas blancas. La pulpa es blanca, crujiente, jugosa y con sabor ácido. Su acidez se reluce cuando se hornea o se cocina.



- **Calidad de la oferta**

La oferta mayoritaria de manzanas en el Mercado al momento de realizado el estudio está compuesta por las variedades del Tipo Red, muchas de ellas conservadas en atmósfera controlada¹, seguido por partidas de la variedad Cripp's Pink. Con un menor volumen de ingreso se observaron partidas de manzanas del Tipo Red provenientes de atmósfera común (cámara común), así como las variedades Granny Smith y Fuji.

Las partidas de las manzanas Red conservadas en atmósfera controlada presentaban valores de firmeza adecuados para su consumo y sabor dulce. Aquellas conservadas en cámara común presentaban mayores problemas de calidad, principalmente fruta "arenosa" (sinónimo de baja firmeza de pulpa). Las manzanas de este grupo distribuyen su oferta con buenas condiciones de calidad desde marzo con la fruta recién cosechada, hasta diciembre con la fruta conservada en atmósfera controlada.

Es importante destacar que no necesariamente una fruta que haya sido conservada en atmósfera controlada garantiza que ésta sea de calidad superior, ya que esta tecnología logra reducir al mínimo el deterioro en conservación, pero de ninguna manera mejora la calidad de la fruta.

La variedad Cripp's Pink presentaba un alto nivel de firmeza y sabor dulce acidulado. Es de destacar que el principal destino comercial de esta variedad es la exportación, por lo que muchas de las partidas comercializadas en el Mercado Modelo son aquellas que no alcanzan la calidad mínima exportable, principalmente el grado de sobrecolor rosado.

La mayoría de la oferta de la variedad Fuji provenía de cámara común, y en algunas partidas se apreciaron sabores extraños asociados a la conservación en condiciones inapropiadas. Los calibres comercializados eran principalmente grande y extra grande, con firmeza de pulpa adecuada y bajo grado de sobrecolor (predomina el color verde). Algunas partidas presentaban daños por quemado de sol y otros asociados a desórdenes fisiológicos.

La oferta de la variedad Granny Smith estaba compuesta principalmente por fruta conservada en cámara común, y un menor volumen proveniente de atmósfera controlada. Las partidas observadas, en general, presentaban niveles adecuados de firmeza de pulpa, y en algunos casos se registraron manchas en la piel asociadas a desórdenes fisiológicos.

En relación a esta última variedad, se destaca su mayor dificultad de colocación en el Mercado a pesar de su menor cotización en relación a las partidas de Fuji y

¹ Cámara de Atmósfera Controlada: conservación en cámara donde se mantiene la fruta a baja temperatura, bajo nivel de oxígeno y alta humedad. Con esta tecnología se logra disminuir al mínimo el metabolismo del fruto, extendiendo el período de conservación potencial y por ende su período de comercialización.

Cripp`s Pink. Esto se explicaría por la sustitución del consumo de Granny Smith por Cripp`s Pink dado su similar nivel de acidez y por poseer, ésta última, un sobrecolor rojo-rosado con mayor aceptación por parte del consumidor.

PERAS

- **Características varietales**



Williams

Esta variedad es conocida también como Williams Bon Chrétien o Bartlett, y fue obtenida en Inglaterra en el año 1799. Su piel es fina, de color verde claro que torna a un atractivo amarillo limón a la madurez. La pulpa es blanco cremoso, de textura fina, muy perfumada, muy jugosa, dulce, suavemente acidulada.

Packham´s Triumph

De origen australiana, obtenida en el año 1896-97. Su piel es color verde claro, amarillo a la madurez, con numerosas lenticelas oscuras y notables. La pulpa es color blanco cremoso, crujiente, con aroma suave, jugosa y sabor dulce ligeramente acidulado.



- **Calidad de la oferta**

La oferta de pera en el Mercado durante el mes de Agosto estaba compuesta mayoritariamente por la variedad Packham's y un volumen remanente de la variedad Williams.

Las partidas de pera de la variedad Packham's se presentaban poco dulces y con valores de firmeza relativamente bajos, aunque su valoración al ser consumida era

de una pera de pulpa "dura". Su aspecto externo era en su gran mayoría de cáscara verde, con algunas partidas con defectos en la piel tipo "roñado".

La pera Williams se encontraba en el final del período de conservación, la cual se ha extendido hasta agosto por las mejores condiciones que aporta la atmósfera controlada. El aspecto externo, en general, era de cáscara amarilla y sin defectos.

Según información aportada por operadores consultados, la variedad Williams, a pesar de haber cotizado un 40% más que la Packam's a principio de agosto, continuaba siendo la de mayor demanda por su mejor aspecto externo asociado a su cáscara amarilla y piel sin defectos. El aspecto externo de la Packham's, con cáscara verde y defectos de "roñado", es el que determinaría una menor demanda por este producto, ya que el componente visual es de gran valoración por el consumidor final. A pesar de ello, algunos operadores informaron que el sabor de la Williams era evaluado por los compradores como menos agradable que el de la pera Packham's, aunque es importante tener en cuenta para realizar dicha comparación que la pera Williams presenta una conservación más reducida que la de la Packham's y ya estaría al límite de su conservación potencial.