

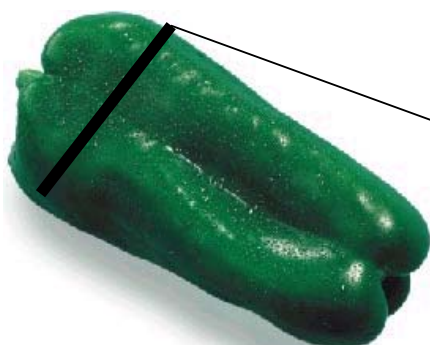
MORRON



CALIBRES

Calibre	Diámetro (cm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 12	más de 400
Grande	9 - 12	280 – 400
Mediano	6 - 9	120 – 280
Chico	menos de 6	menos de 120

Fuente: UIC-CAMM



Diámetro ecuatorial

TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

Tipo	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
Fresco	.	22	1.2	0.2	1.0	3.8

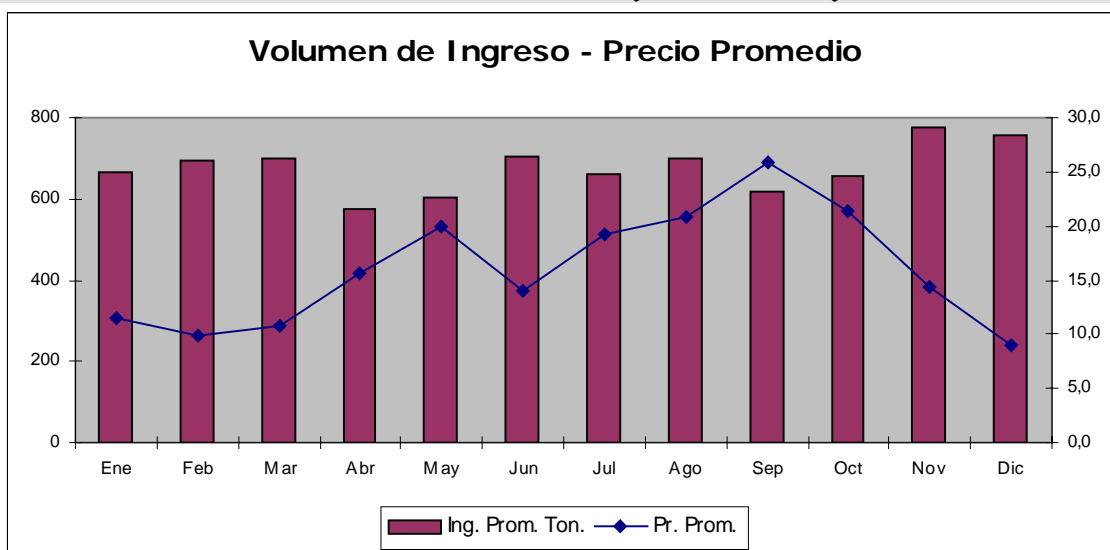
Fuente: Manual de frutas y hortalizas. Nivel 1. Mercabarna

CONSUMO PER-CÁPITA

Montevideo	Interior
0.16	0.13

Fuente: INE. Dato en (Kg/persona/mes)

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIEDADES

Zona	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Norte												
Sur												

Período con oferta

El morrón, a pesar de ser un cultivo de ciclo estival, ha ido estabilizando su oferta en el mercado interno. Ello se debe a un desarrollo muy importante de la producción bajo invernáculo en el litoral norte del país, especialmente en Salto y Artigas (Bella Unión) que abastecen al mercado, fundamentalmente entre los meses de junio y diciembre. Entre los meses de enero y mayo la oferta proviene mayoritariamente de la zona sur, siendo preponderantes los departamentos de Canelones y Florida, con cultivos a campo y una marginal, aunque en ascenso, producción en invernáculo.

Entre las principales características de este producto se destacan los importantes problemas de calidad que comienzan a presentar las partidas procedentes del litoral norte en los primeros meses del verano asociadas con las altas temperaturas y las largas distancias que recorre el producto en condiciones inadecuadas de transporte. El producto de cultivo a campo presenta en general menores calibres que el de invernáculo y una calidad general inferior a este, acentuándose ambas características hacia el otoño.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Podredumbre apical y quemado de sol	Asociados con las altas temperaturas y los altos niveles de insolación del verano (enero a marzo)
Podredumbres de origen patológico	Todo el año, asociados con condiciones de alta humedad relativa y temperaturas elevadas

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Capsicum spp.</i>	PIMIENTO, MORRON, AJI	PIMENTAO	LOCOTE	PEPPER