

NARANJA



CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 85	más de 300
Grande	75 – 85	200 – 300
Mediano	65 – 75	150 – 200
Chico	menos de 65	menos de 150

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)
Fruta fresca	84.9	59	0.9	0.1	.	13.6

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. M.T.S.S - Universidad de la República- Fac. Química

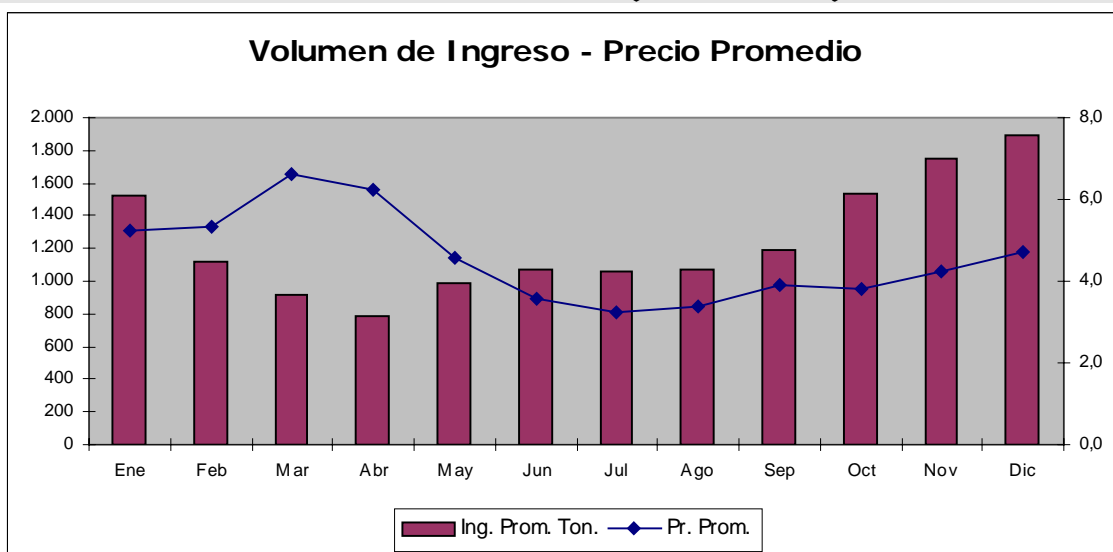
CONSUMO PER-CÁPITA (*)

Montevideo	Interior
2.38	1.54

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

(*) Dato de consumo de frutas cítricas

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIEDADES

Variedad	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Navelina (Newhall)					■	■						
Grupo Navel (ombligo)						■	■	■	■	■		
Grupo Valencia	■	■	■	■						■	■	■

■ Período con oferta

El principal destino de la producción nacional es la exportación. Por ello las partidas de naranja que se vuelcan al mercado interno presentan en general defectos cosméticos leves, como rameados, sarnas, manchas, etc..

Este producto se oferta durante todo el año, aunque desde fines del verano y durante el otoño se registran los menores niveles de ingresos.

En cuanto a las variedades, las principales que componen la oferta son: las del grupo de las Navel (Navelina, Washington, Navelate) y las del grupo Valencia (fundamentalmente Valencialate).

El color de la cascara no es señal confiable de su estado de madurez y por ende de su calidad. En épocas de altos precios, en general al comienzo de las zafras, se pueden encontrar en el mercado naranjas con cascara de color anaranjado pero de sabor ácido. Ello es consecuencia de un proceso realizado por el hombre, llamado "desverdizado". El cual consiste en someter al producto a ciertas concentraciones de gas etileno y a condiciones de temperatura.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Inmadurez (no tiene relación directa con el color de la piel; la indican contenido de jugo inferior a 35 % y ratio inferior a 6 grados brix)	Especialmente en navel en marzo, abril y principios de mayo. Y en Valencia a fines agosto y comienzos de setiembre.
Podredumbre	Asociado con condiciones de humedad relativa alta y temperatura elevada (en general en primavera y otoño)

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Citrus sinensis</i>	NARANJA	LARANJA		ORANGE, SWEET