

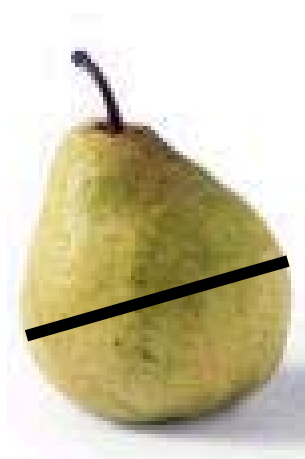
PERA



CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 73	más de 220
Grande	67 – 73	170 – 220
Mediano	62 – 67	150 - 170
Chico	Menos de 62	menos de 150

Fuente: UIC-CAMM



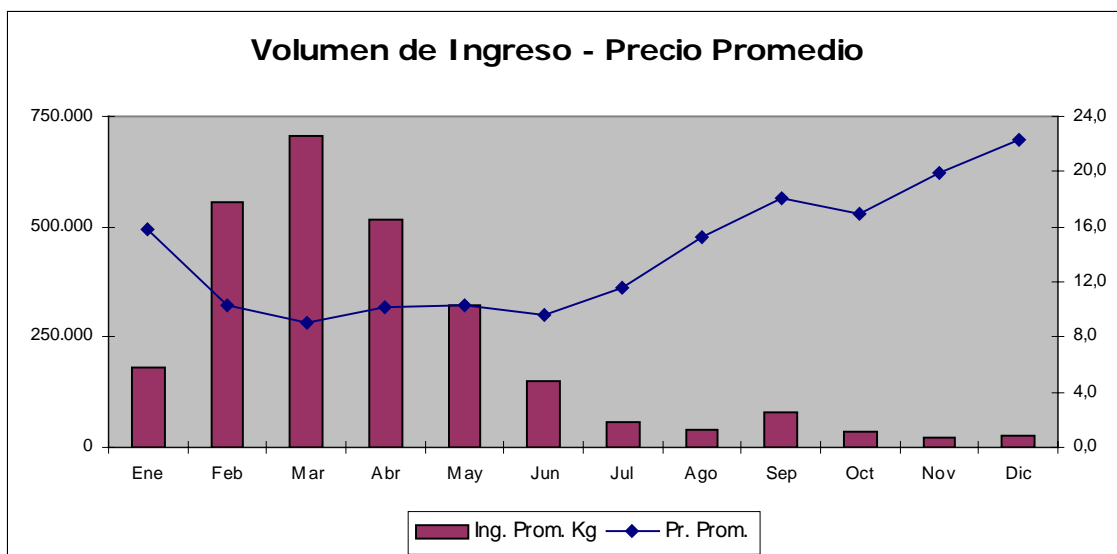
→ Diámetro ecuatorial

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	82.0	72	0.3	0.2	.	17.2

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

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIEDADES

Variedad	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Tempranas	■	■										
Williams		■	■	■	■							
Packham´s					■	■	■	■	■			

■ Período con oferta

La oferta de pera nacional se concentra, desde enero a junio y luego va disminuyendo hasta ser casi residual. Es común que a partir de agosto ingresen a la oferta partidas de pera importadas, frecuentemente procedentes de Argentina.

La variedad de pera más consumida es Williams. Esta se oferta inmediatamente luego de la cosecha y por un corto período de tiempo (ya que su conservación no supera los tres meses en cámara refrigerada). A partir de mayo se ofrece la pera de la variedad Packham´s que presenta mejores cualidades de conservación por períodos más prolongados que la variedad Williams.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Inmadurez: presión de pulpa medida con penetrómetro, igual o mayor a 18 lb. Asociado con color de fondo de la piel verde)	En pera Williams en enero
Sobremadurez (pulpa pastosa): presión de pulpa medida con penetrómetro, menor a 10 lb)	En general aparece para producto mal manejado en conservación.

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Pyrus communis</i>	PERA	PERA	PERA	PEAR