

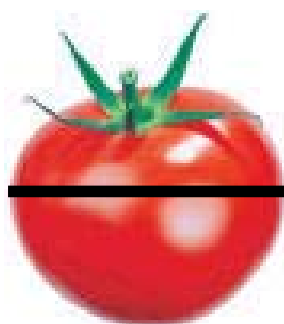
TOMATE



CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 100	más de 360
Grande	80 – 100	220 – 360
Mediano	65 – 80	120 – 220
Chico	Menos de 65	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)
Fruto entero enlatado	93.0	23	0.1	0.1	.	5.5
Fruto crudo	93.6	20	0.9	0.4	1.5	3.1
Pulpa concentra.	84.0	50	0.2	0.1	.	12.0
Pulpa tamizada	91.0	42	0.2	0.1	.	10.0

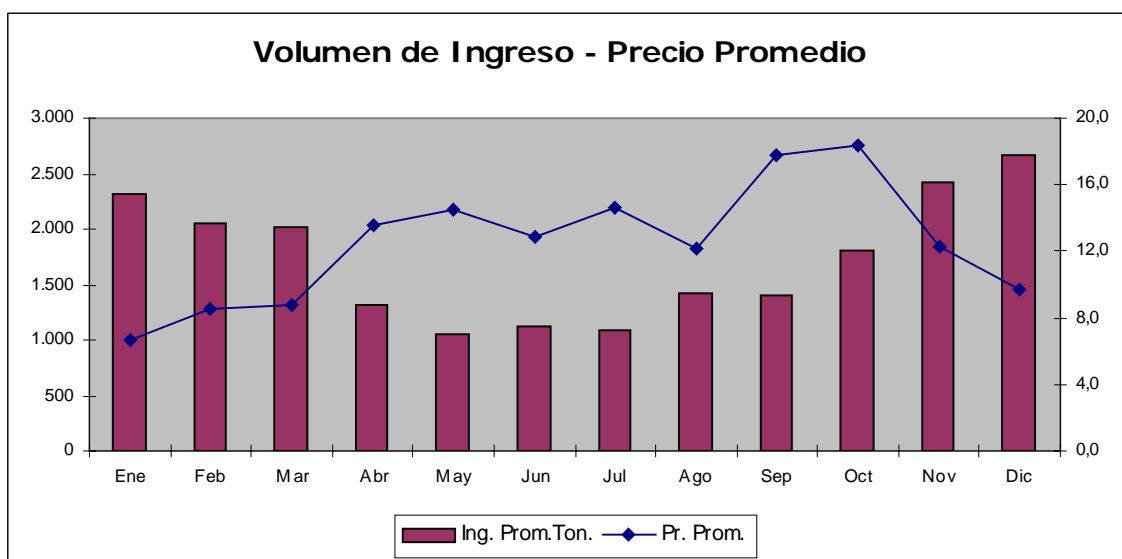
Fuente: Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. M.T.S.S - Universidad de la República- Fac. Química

CONSUMO PER-CÁPITA

Montevideo	Interior
0.96	0.92

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

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIETADES

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

■ Período con oferta

Este producto es uno de las hortalizas de mayor consumo en el país y presenta alta estacionalidad (es un cultivo de ciclo claramente estival) presentando una importante variación en los precios a lo largo del año; inclusive en una misma semana.

En los meses de verano y otoño, la oferta corresponde mayoritariamente a cultivos de campo, en general del sur del país (Canelones, San José y Florida) y en menor grado de invernáculos. Entre los meses de julio a noviembre es casi exclusiva de cultivos protegidos (invernáculos) del litoral norte del país: Salto y Artigas (Bella Unión).

En el mercado local se distinguen fundamentalmente cuatro tipos comerciales de tomate:

- Larga vida: frutos que presentan gran capacidad de conservación y firmeza en estados maduros (rojo)
- Americano: fruta más blanda pero en general con mejor sabor.
- Perita o industria: fruto ovalado, con mayor contenido de azúcar, adecuado para procesos industriales
- Cherry: Frutos pequeños, muy sabrosos.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Herida, daño o lesión: causado por daño de "cabito", cracking (rajado) o insectos	Todo el año, pero más común en los cultivos de campo del sur (enero a marzo)
Sobremaduro: asociado con podredumbres	Especialmente entre noviembre y marzo, meses de altos niveles de remisión y altas temperaturas
Maduración irregular: zonas del fruto que no maduran y permanecen de color verde/amarillento	Entre los meses de julio y octubre en fruta de producción forzada

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Lycopersicon esculentum</i>	TOMATE	TOMATE	TOMATE	TOMATO