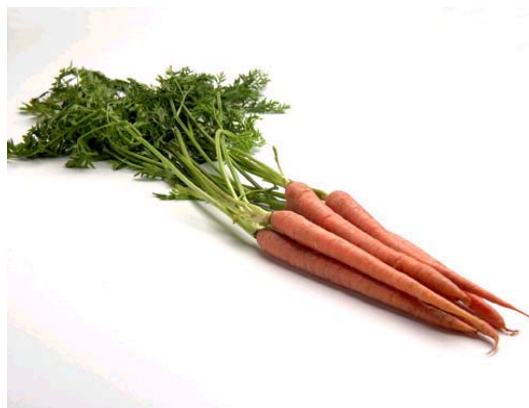


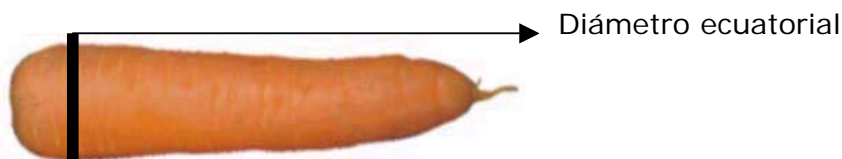
# ZANAHORIA



## CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 50	más de 280
Grande	35 - 50	120 - 280
Mediano	25 - 35	60 - 120
Chico	menos de 25	menos de 60

Fuente: UIC-CAMM



## TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

Tipo	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
Cruda	90.7	34	1.1	0.1	.	7.2

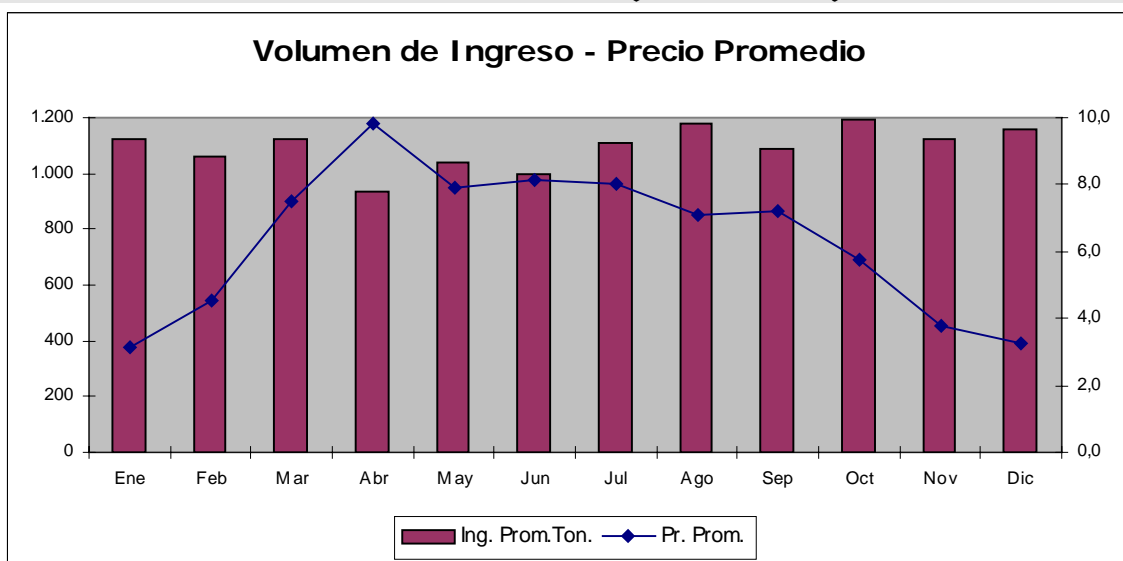
Fuente: Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. M.T.S.S - Universidad de la República- Fac. Química

## CONSUMO PER-CÁPITA

Montevideo	Interior
0.64	0.73

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

### ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

### ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIETADES

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

#### Período con oferta

El cultivo de zanahoria se realiza prácticamente todo el año, mediante el manejo de diferentes variedades. El período crítico para el cultivo es el verano porque en esta época se dificulta la emergencia de las plántulas que se queman por las altos niveles de insolación y las altas temperaturas. Por ello, en los meses de abril, mayo y junio (época en que se cosecharían las siembras de verano) los niveles de oferta se reducen sensiblemente.

El producto comercial; la raíz de la planta, presenta altas tasas respiratorias, razón por la cual no se adapta a períodos de conservación prolongados al aire libre (pocos días en verano). Sí se adapta a la conservación en frío, donde puede conservarse por varios meses.

El producto a nivel comercial se diferencia entre:

- Zanahorias “del país”: producto de cultivos sembrados con semillas caseras (multiplicadas por los productores) cuya principal característica es su rusticidad, pero que posee como desventaja la presencia, en el centro de la raíz, de un cilindro verde o amarillo (palo) que desvaloriza el producto.
- Zanahorias “extranjeras”: producto de cultivos sembrados con semillas de diferentes variedades, de origen importado con buenas características de calidad “cosmética”.

**DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN**

<b>Defecto</b>	<b>Epoca del año</b>
Podredumbres	Asociados con las altas temperaturas y altos niveles de humedad relativa del verano y otoño (enero a abril)
Herida daño o lesión (especialmente el causado por insectos, observándose galerías y que comúnmente evolucionan a podredumbres)	A partir de enero a mayo.
Presencia de xilema leñoso llamado "palo" o corazón leñoso	En las variedades "del país" entre los meses de julio y setiembre asociado, con la emisión de tallo floral

**NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.**

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Daucus carota</i>	ZANAHORIA	CENOURA	ZANAHORIA	CARROT