

ZAPALLITO



CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 95	Más de 320
Grande	85 – 95	240 – 320
Mediano	75 – 85	180 – 240
Chico	menos de 75	Menos de 180

Fuente: UIC-CAMM



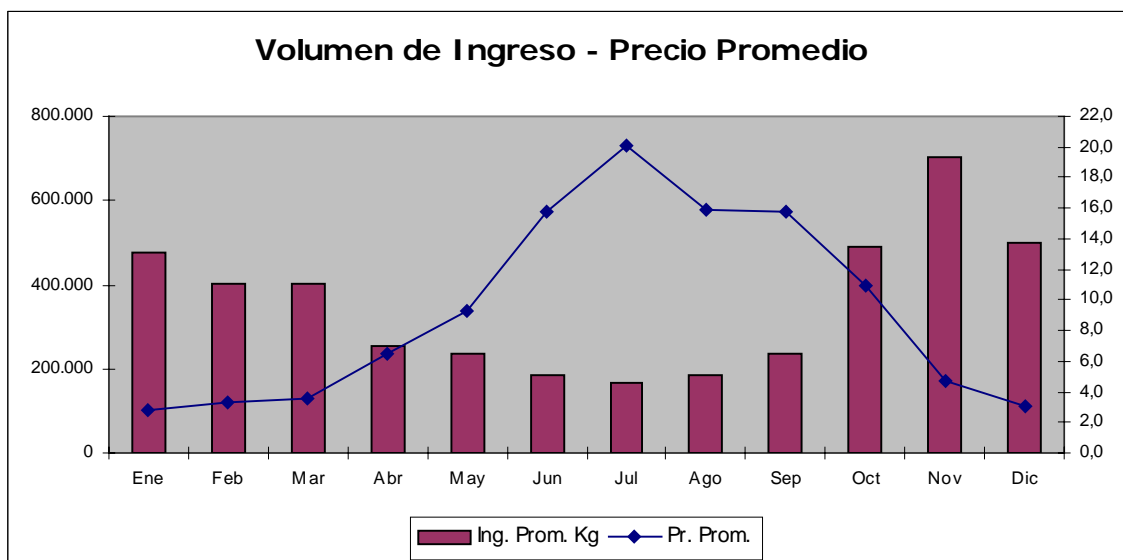
→ Diámetro ecuatorial

TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

Tipo	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
Zapallito hervido	95.0	16	1.3	trazas	.	2.8
Zapallito crudo	95.3	13	0.8	0.2	.	3.2

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 VARIETADES

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

Período con oferta

El cultivo de zapallito es de ciclo estival y por esta razón entre los meses de abril y setiembre la oferta de este producto se reduce en forma sustantiva. En ese período, la oferta proviene de cultivos protegidos de la zona litoral norte (Salto y B.Unión). Entre los meses de octubre y marzo el consumo es abastecido fundamentalmente por zapallitos cultivados a campo, en la zona sur del país.

Los principales problemas de calidad que presenta este producto derivan de la alta sensibilidad a daños mecánicos y al inadecuado manejo de cosecha que hacen algunos productores, cosechando el producto sobremaduro (con respecto a la madurez óptima de consumo).

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Sobremadurez: Fruto que presenta piel verde oscuro opaco y semillas formadas y duras	Defecto observado especialmente en los meses del verano y otoño
Deshidratación por mal manejo en conservación, piel arrugada y pérdida de turgencia	Asociados con los períodos de mayor oferta (octubre a marzo) condiciones de temperatura elevada

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Cucurbita maxima</i>	ZAPALLITO DE TRONCO	ABOBRINHA TRONCO	ZAPALLITO	SUMMER SQUASH