

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- **¿Porqué hay papas que presentan huecos en el centro?**

Este defecto se denomina corazón vacío y está asociado con un crecimiento excesivamente acelerado del tubérculo. Su ocurrencia es mas factible en papas de mayor tamaño.

- **¿Porqué algunas papas se ponen verdes?**

El color verde es consecuencia de la exposición del tubérculo a la luz, solar o artificial. Ello ocasiona el desarrollo de clorofila, el pigmento que da el color verde a los vegetales.

- **¿Qué son los “ojos” de la papa?**

La papa es un tallo subterráneo y dichas partes son las yemas. Por ello, en algunos momentos del año es frecuente que dichas yemas emitan brotes que desvaloriza al producto (papa brotada). La mayor o menor cantidad de “ojos” y su profundidad es una característica de cada variedad.

- **¿Porque en algunas épocas del año hay manzanas “arenosas”?**

El término define la pérdida de consistencia de la pulpa, ocasionando dicha sensación gustativa.

- **¿Porqué en algunos momentos del año, hay cebollas o ajos que presentan, al cortarlos en el centro, una zona de color verde?**

La presencia de zonas de color verde es un indicador que la cebolla o el ajo han comenzado a “brotar”. Su ocurrencia es mayor generalmente después del mes de julio.

- **¿Ha que se debe el “acorchado” que muestran en algunos meses del año los boniatos?**

Es un desorden fisiológico ocasionado por problemas de bajas temperaturas en la conservación de las batatas.

- **¿Porque hay duraznos que tienen el carozo partido?**

Es un fenómeno que ocurre frecuentemente en variedades tempranas que aparecen en el mercado en octubre y noviembre. El acelerado crecimiento del fruto determina que el carozo no culmine su llenado.

- **¿Porqué algunos duraznos se muestran “pastosos”?**

Es un desorden fisiológico conocido como decaimiento interno, siendo una forma de daño por frío. Aparece en frutas almacenadas en condiciones de bajas temperaturas. Por ello, algunos minoristas suelen diferenciar el producto bueno como: “de la planta”.

- **¿El morrón rojo, verde y amarillo provienen de la misma planta?**

En el caso de los pimientos rojos y verdes si. Los verdes son frutos inmaduros y los rojos corresponden a frutas maduras; de la misma planta. Los morrones amarillos son una variedad (planta) diferente.

- **¿Porque hay zanahorias que en el centro tienen color verde-amarillento (palo) y otras son todas rojas/anaranjadas?**

Porque provienen de cultivos sembrados con semillas de distinto origen. En el caso de zanahorias todas rojas, la semilla utilizada es básicamente importada (de mayor costo). En el otro caso, la semilla utilizada en la siembra de los cultivos fue cosechada en el país (semilla casera).

- **¿Qué es el tomate larga vida y como diferenciarlo?**

El tomate es un fruto que; al igual que otros, el proceso de maduración va acompañado de gran cantidad de cambios internos, ocasionando cambios de color (verde a rojo), pérdida de firmeza (ablandamiento), mejora del sabor, etc. Estos cambios ocurren por genes presentes en la fruta. Los tomates larga vida son

consecuencia de una mayor o menor preponderancia de los genes que influyen en el proceso de maduración.

La diferenciación entre un tomate larga vida y un tomate común (americano), no es sencilla. Si cortamos un tomate en forma transversal se puede observar que la pulpa está dividida. Cada división se denomina lóculo. En términos generales, un tomate larga vida tiene menor número de lóculos (3 ó 4) que un tomate común. La manera segura de diferenciarlos es dejar un tomate (sano) de color rojo o pintón a temperatura ambiente. Si estaba rojo y es larga vida, deberá permanecer firme y rojo por varios días. Por el contrario, si era "pintón" y en 24-48 horas madura (cambia a rojo) y pierde firmeza, seguramente no es larga vida. La presencia o ausencia de "cabito" no garantiza en modo alguno que tipo de tomate es.

- **¿Porqué hay bananas que presentan color poco lustroso y grisáceo?**

Significa que han sido expuestas a temperatura frías y no madurarán adecuadamente.

- Para hacer llegar sus interrogantes, lo puede hacer dirigiéndolas por correo electrónico a uic@mercadomodelo.net o por los teléfonos 508-93-69 o 508-93-71 al Área Producción y Comercialización de la C.A.M.M.