

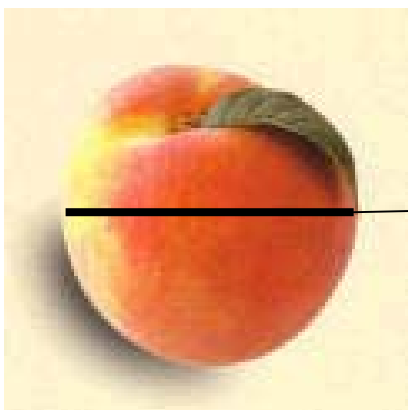
DURAZNO



CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 80	> 180
Grande	70 - 80	150 – 180
Mediano	60 - 70	120 – 150
Chico	menos de 60	< 120

Fuente: UIC-CAMM



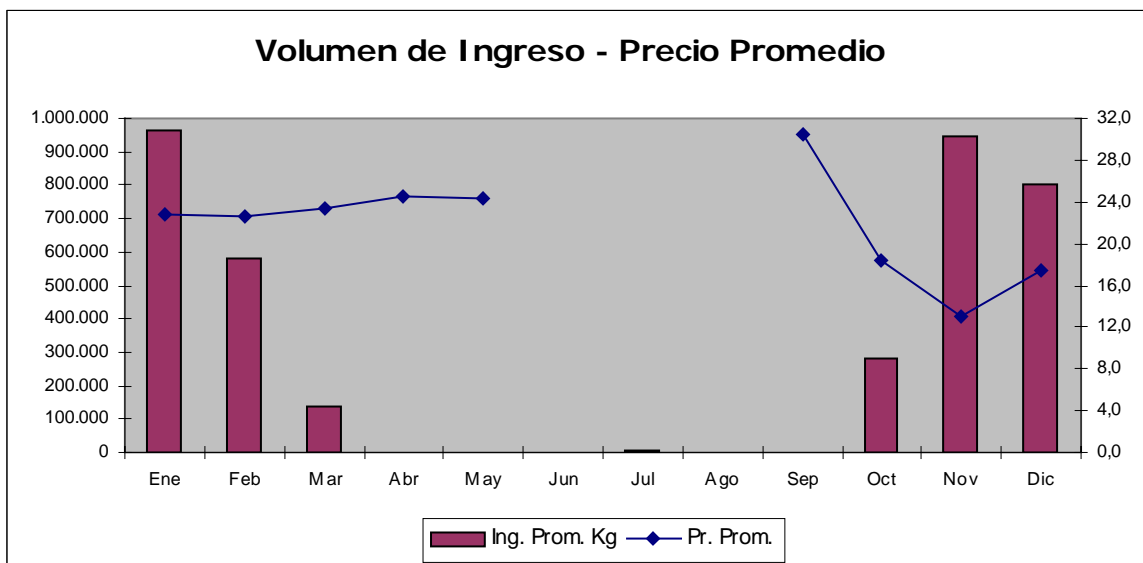
Diámetro ecuatorial

TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

Tipo	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
Fruta fresca	86.9	51	0.5	0.1	0.0	12.0

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

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIEDADES

	<i>E</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
Muy tempranos												
Tempranos												
Temp. Estación												
Estación												
Tardíos												

Período con oferta

- Muy Tempranos: Early Grande, Flordastar
- Tempranos: Opedepe, Springcrest, Flordaking
- Tempranos de estación: Junegold, Ginard, Flavorcrest, Forastero, Red Top, María Bianca, Don Alberto
- Estación: Elegant Lady, Rey del Monte, Dixiland
- Tardíos: Diferentes tipos de Pavías (manteca, rubí, etc.)

La oferta de durazno presenta una marcada estacionalidad debida: a que la cosecha se produce entre los meses de octubre y marzo; y a que este producto no se adapta a períodos de conservación en cámaras de frío superiores a los dos meses.

En los meses de octubre y noviembre la oferta proviene fundamentalmente del litoral norte del país. De noviembre en adelante la misma pasa a ser provista por el sur del país (Canelones, Montevideo, San José y Colonia).

Como muestra el cuadro de zafra y variedades, la oferta está compuesta por un importante número de variedades; que sólo un experto puede

distinguir y que se cosechan en forma escalonada componiendo el amplio espectro de la oferta nacional.

Las variedades se clasifican en dos grandes grupos: Priscos (la pulpa se desprende fácilmente del carozo) y Pavías (la pulpa se adhiere firmemente al carozo). En algunos momentos de baja oferta de producto nacional, bajo ciertas coyunturas se da la importación de producto de la región.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Inmadurez: presión de pulpa medida con penetrómetro, igual o mayor a 15 lb. Asociado con color de fondo de la piel verde.	Octubre, noviembre y diciembre
Sobremadurez: presión de pulpa medida con penetrómetro, menor a 7 lb.	Enero a marzo
Decaimiento interno: pulpa dañada, pastosa, por una conservación muy prolongada o en condiciones inadecuadas	Marzo y Abril

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Prunus persica</i>	DURAZNO	PESSEGO		PEACH