

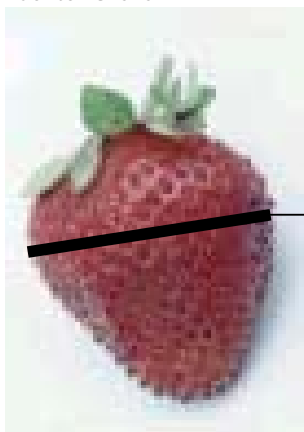
FRUTILLA



CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Grande	más de 30	más de 20
Mediano	20 – 30	10 - 20
Chico	menos de 20	menos de 10

Fuente: UIC-CAMM



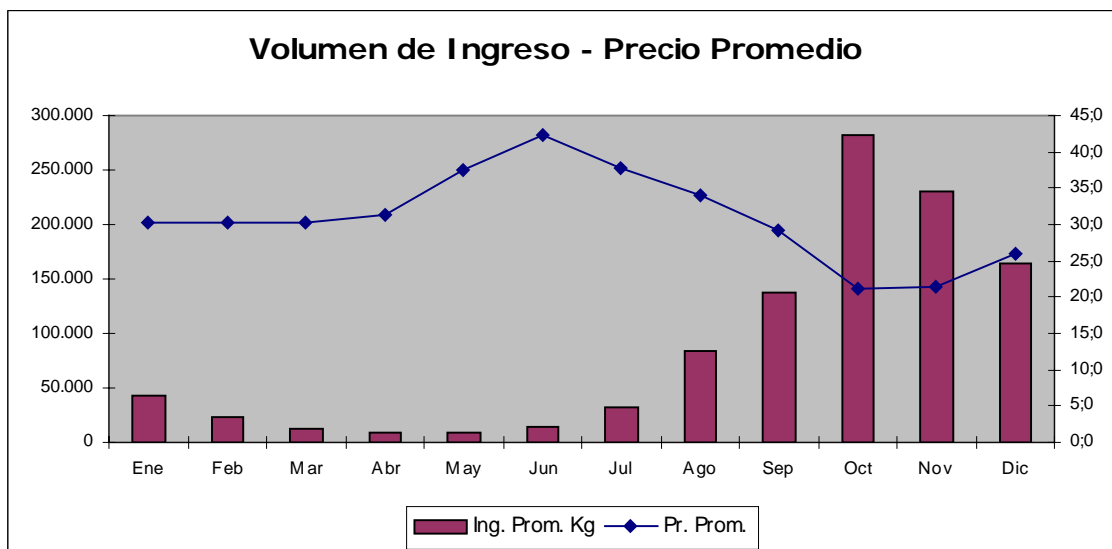
→ Diámetro ecuatorial

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	90.0	41	0.8	0.6	.	8.1

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 VARIEDADES

Litoral Norte: abastecimiento al mercado

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

Zona sur: abastecimiento al mercado

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

Período con oferta

La oferta de este rubro presenta una fuerte estacionalidad y la misma se concentra entre los meses de agosto y diciembre, aunque hay pequeños volúmenes de ingreso durante todo el año. Las principales zonas productoras son: Litoral Norte (Salto y Bella Unión) y zona sur (San José y Canelones).

Este producto presenta como característica particular una alta tasa metabólica, que determina alta perecibilidad. Estas características hacen que su venta o consumo deba realizarse en muy cortos plazos antes de que ocurran pérdidas de calidad comercial de consideración.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Época del año
Sobremadurez (aquél producto totalmente rojo y cuya pulpa comienza a perder consistencia, en general este proceso aparece asociado con podredumbres)	En general aparece en las épocas de mayor oferta (octubre, noviembre y diciembre) debido a los sobrantes de mercadería y en los meses del verano por las altas temperaturas

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Fragaria spp.</i>	FRUTILLA	MORANGO	FRUTILLA	STRAWBERRY