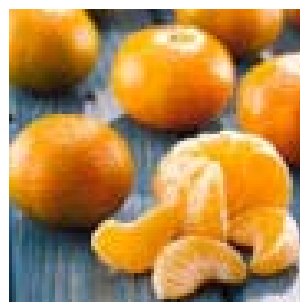


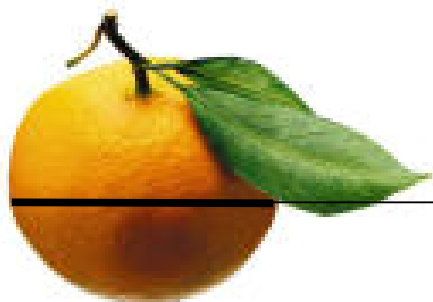
MANDARINA



CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 80	más de 220
Grande	70 - 80	160 – 220
Mediano	60 -70	100 – 160
Chico	menos de 60	menos de 100

Fuente: UIC-CAMM



Diámetro ecuatorial

TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

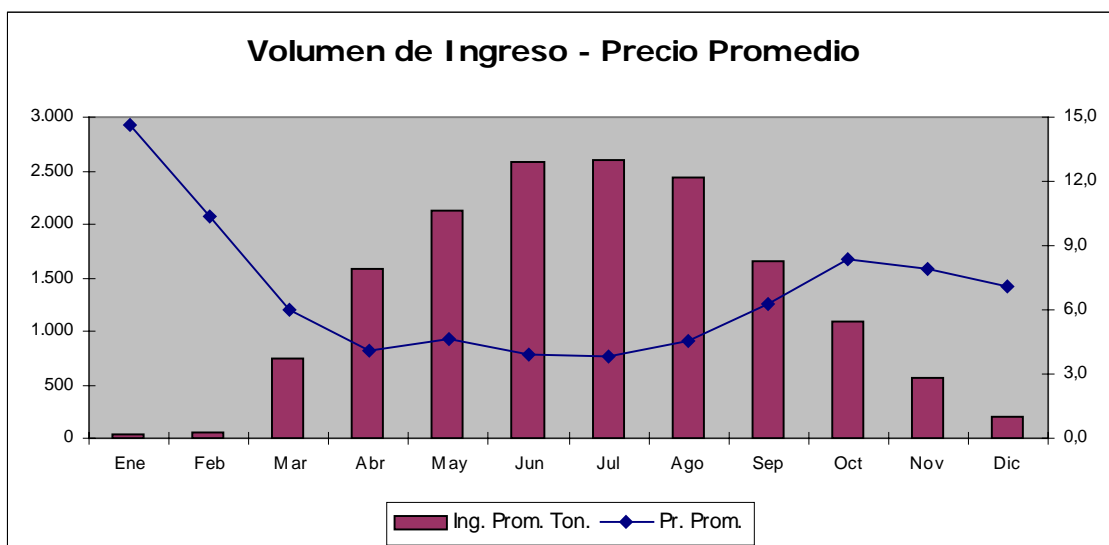
Tipo	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
Fruta fresca	83.7	64	1.0	0.1	.	14.7

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

CONSUMO PER-CÁPITA

Ver naranja.

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIETADES

Variedad	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Satsuma			■	■	■							
Común					■	■	■	■				
Ellendale						■	■	■	■	■		
Híbrida						■	■	■	■	■		
Murcott								■	■	■	■	■
Ortanique								■	■	■		
Salteñita (*)							■	■	■	■		
Clementina				■	■	■	■					
Nova				■	■	■						

(*) Salteñita y otras como Avana y Montenegrina

■ Período con oferta

La oferta mayoritaria de este producto se concentra entre los meses de marzo y octubre. En este período se van intercalando las diferentes variedades, las cuales presentan distintas características en cuanto a sabor, facilidad de pelado de cáscara, cantidad de semillas, etc. La mayoría de las variedades o tipos cultivados tienen como principal destino comercial la exportación, con excepción de la variedad Común.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Inmadurez (no tiene relación directa con el color de la piel; la forma de detectarla es por el contenido de jugo, inferior a 30 % y ratio inferior a 7 grados brix)	Especialmente en Satsuma en febrero
Podredumbre	Asociado con condiciones de humedad relativa alta y temperatura alta en general en primavera y otoño

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Citrus reticulata</i>	MANDARINA, TANJARINA	TANGERINA	MANDARINA	ORANGE, MANDARIN, TANGERI