

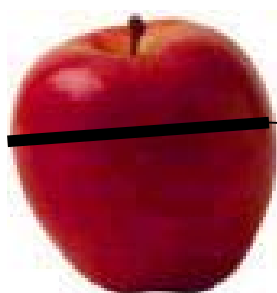
MANZANA



CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 80	más de 190
Grande	72 - 80	170 - 190
Mediano	68 - 72	130 - 170
Chico	menos de 68	100 - 130

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)
Fresco c/cásc. (roja)	83.7	55	0.2	0.3	2.7	12.8
Fresco c/cásc. (verde)	85.8	45	0.3	0.1	2.8	10.8

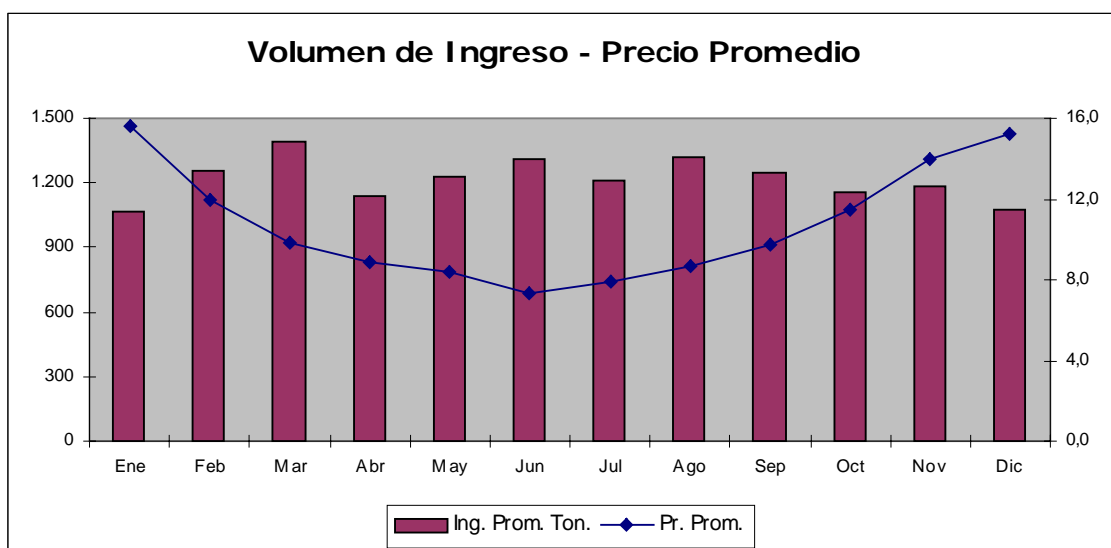
Fuente: Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. M.T.S.S - Universidad de la República- Fac. Química

CONSUMO PER-CÁPITA

Montevideo	Interior
1.42	1.13

Fuente: INE. Dato en Kg/persona/mes.

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIETADES

Variedad	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Mollies	■	■										
Grupo Gala		■	■	■								
Red y mutaciones			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Granny Smith				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fuji				■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ Período con oferta

Este producto se oferta durante todo el año en la plaza local. Entre los meses de enero y abril predomina el producto recién cosechado, luego aparece el producto conservado en cámaras refrigeradas cuya comercialización se va fraccionando. En este tipo de producto a partir del mes de setiembre se comienzan a observar algunos problemas de calidad asociados con el prolongado período de conservación.

A partir de setiembre ingresan a la oferta manzanas conservadas en cámaras refrigeradas en condiciones de atmósfera controlada. Este último producto posee mejores cualidades que las manzanas conservadas en cámara común (donde solo se controlan temperatura y humedad), fundamentalmente presentan mayor firmeza de pulpa.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Inmadurez: presión de pulpa medida con penetrómetro, igual o mayor a 19 lb. Asociado con color de fondo de la piel verde y sabor ácido.	En manzana roja en enero y febrero y en manzana granny smith en febrero y marzo
Sobremadurez (pulpa arenosa): presión de pulpa medida con penetrómetro, menor a 9 lb	En general aparece para producto conservado en cámara común a partir de agosto hasta diciembre
Defectos fisiológicos internos: pulpa con colores y sabores inadecuados	Cortar la fruta a partir de setiembre, ya que aparecen luego de largos períodos de conservación

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Malus sylvestris</i>	MANZANA	MAÇA	MANZANA	APPLE