2020

MANZANAS

IDR - Instituto de Desarrollo Rural
Rafael Cubillos 2100/2198 Mendoza TIC Parque Tecnológico 2º Piso Ala Este Godoy Cruz - Mendoza
Tel. +54 261 6417538- info@idr.org.ar

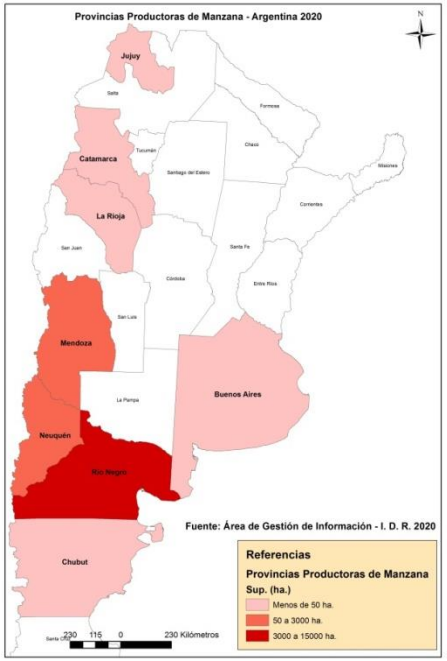
Manzanas todo el año

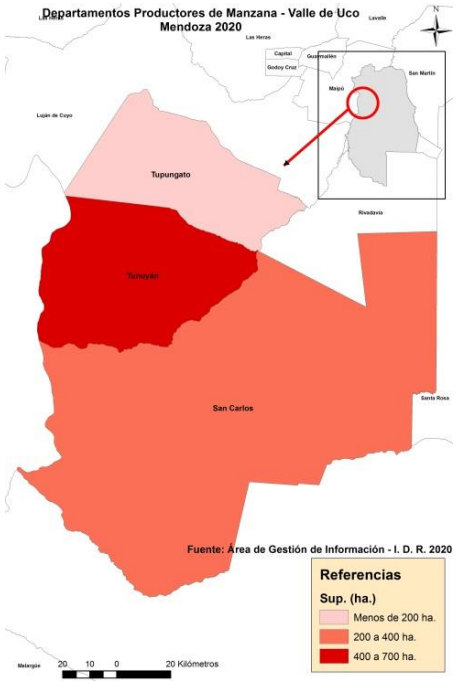
La manzana es una especie de árbol denominada Malus Domestica, de tamaño medio, de hoja caduca y flores blancas y rosadas. En Mendoza florece a fines de setiembre y se cosecha entre febrero, marzo y abril y por sus características de conservación, se pueden consumir frescas durante todo el año.

La producción de manzana en la Argentina se concentra en las provincias patagónicas de Rio Negro y Neuquén y, el tercer lugar, se ubica Mendoza. En nuestra provincia, la mayor cantidad de manzanos se da en San Carlos y Tunuyán.

El consumo de manzana se asocia a muchos beneficios para la salud como la reducción del colesterol en sangre, la regulación intestinal, entre otros beneficios.

Existen muchas variedades de manzana pero pocas se cultivan en la Argentina. Se agrupan en “rojas” (Red Delicious), principal tipo cultivado en nuestro país; las “bicolores” (Fuji), “amarillas” (Golden) y “verdes” (Granny Smith).





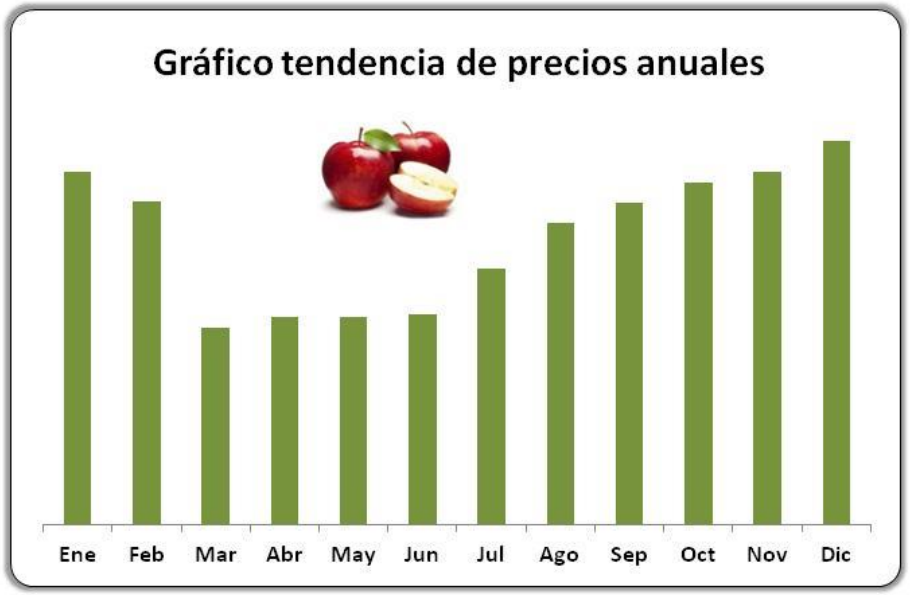
Superficie en Argentina: 19.024 ha

Superficie en Mendoza: 1.364 ha

Fuente : Censo Nacional Agropecuario 2018

En los mercados mayoristas, las manzanas normalmente se comercializan en cajas de cartón de 20 kilos o en cajas de madera de 18 kilos. Se clasifican por tamaño (calibre) y por defectos.

Los precios en el mercado varían de acuerdo al stoc de manzana que hay en frigorífico, normalmente es menor durante lo meses de cosecha y aumenta hacia fin de año.



El ingreso de manzana al mercado concentrador

Ingreso abundante — Ingreso regular — Ingreso escaso

Especie	Variedad	Procedencia	Meses											
			Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct
Manzana	*Gala*	*Mendoza*												
	Red Delicious	*Mendoza*												
		Río Negro												
	Golden	*Mendoza*												
	Fuji	*Mendoza*												
	Granny Smith	*Mendoza*												
		Río Negro												

Clasificación

Calibre (En cajas de cartón telescópicas de 20 kg, de capacidad total neta, se clasifican, según calibre, indicando las unidades de manzanas que entran por caja).

Nº de Unidades	Calibres (diámetro en mm)
80	85
88	82
100	79
113	75,5
125	72
138	69
150	68
162	66
180	62
198	61

Grado de selección

Se diferencian de acuerdo al porcentaje de manzana con defectos en superior, elegida, comercial y económica, según el tipo y porcentaje de frutos con daños.

Defectos críticos: heridas abiertas (granizo), pudriciones, ablandamientos, defectos internos.

Defectos leves: manchas, daños de piel, deformaciones, etc.

Conservación

Parametros de conservacion en frigorífico

Puede conservarse en frigorífico, en atmósfera normal o controlada (disminución del
porcentaje de oxígeno del aire), esta última alarga el período de conservación.
La conservación frigorífica debe ser con temperaturas alrededor de 0 °C y humedad
relativa de 90 a 95%.

Consejos para el hogar

- *Conservar a temperatura ambiente lejos de las verduras.*
- *Para que duren el máximo tiempo posible, colocar las manzanas lavadas y secas en una bolsa y guardar en la heladera.*
- *Puedes conservalrlas congeladas hasta 1 año: lavar, pelar, cortar en rodajas, sumergir en salmuera, escurrir y colocar en bandejas por laررededor de 3 horas en un frezzer, posterior a eso colocar en bolsas cerrada, eliminando el aire en el freezer.*

Fuente:

Congelación de frutas, hortalizas, hongos, carnes y masas. Procedimientos hogareños y comerciales de pequeña escala. Antonio De Michelis. INTA Ediciones.
https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_cartilla_congelacion.pdf

¡No las tires!

Las manzana pequeñas, magulladas o con defectos leves son perfectas para elaborar alimentos, mermeladas, compotas, tortas, tartas, licuados, jugos, salsas, flanes, licores, mitades al natural, congelar o deshidratar. Te dejamos a continuación una técnica fácil dedeshidratado: https://inta.gob.ar/sites/default/files/manzanas_deshidratadas.pdf

En el mundo se desperdicia alrededor del 45% de las frutas y hortalizas que se producen, en las etapas de producción, empaque conservación, comercialización y consumisión final. Entre los Objetivos del Desarrollo Sustentable, a los cuales ha adherido la Argentina, está la disminución de desperdicios de alimentos, más información en: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/