

¿CUÁL ES EL MOMENTO ÓPTIMO DE COSECHA DEL FRUTO DE TOMATE DE ÁRBOL?

Jerez, E.F., Medrano, N.N.; Leiva, N.

INTA - Estación Experimental Agropecuaria Famaillá. Tucumán, Argentina

E-mail: jerez.elena@inta.gov.ar

VIII Jornadas Nac. de Plantas Aromáticas Nativas y sus Aceites Esenciales, IV Jornadas Nac. de Plantas Medicinales Nativas
JorAMed 2024 – 25 la 27 marzo. S. M. de Tucumán, Argentina

Introducción

Tucumán cuenta con una gran diversidad de plantas nativas caracterizadas a nivel etnobotánico como medicinales y nutricionales. Entre ellas, el tomate de árbol o chilito, *Solanun betaceum* Cav., es considerado un alimento funcional por sus comprobadas virtudes nutraceuticas, lo que hace que sea una especie con un alto potencial económico como cultivo local. A medida que avanza la madurez del fruto sus virtudes intrínsecas van modificándose, siendo necesario precisar el momento óptimo de cosecha para aprovechar al máximo estas características y que el fruto se conserve por mayor tiempo sin que se deteriore su calidad.

Las características físicas y químicas son útiles para determinar este punto.

Objetivo

Determinar el momento óptimo de cosecha de genotipos locales a partir de índices de calidad del fruto

Materiales y Métodos

Se realizaron evaluaciones exploratorias en frutos del tipo amarillo común (piel amarilla y pulpa naranja), colectados de plantas traspatio en San Pablo, Tucumán (Fig. 1).



Fig. 1. Frutos evaluados: tipo amarillo común

Índices de calidad evaluados

- Peso individual del fruto (PI)
- Diámetro ecuatorial (DE) y polar (DP)
- Sólidos solubles totales (SST)
- Acidez o % de ácido cítrico (A)
- Ratio (SST/A)

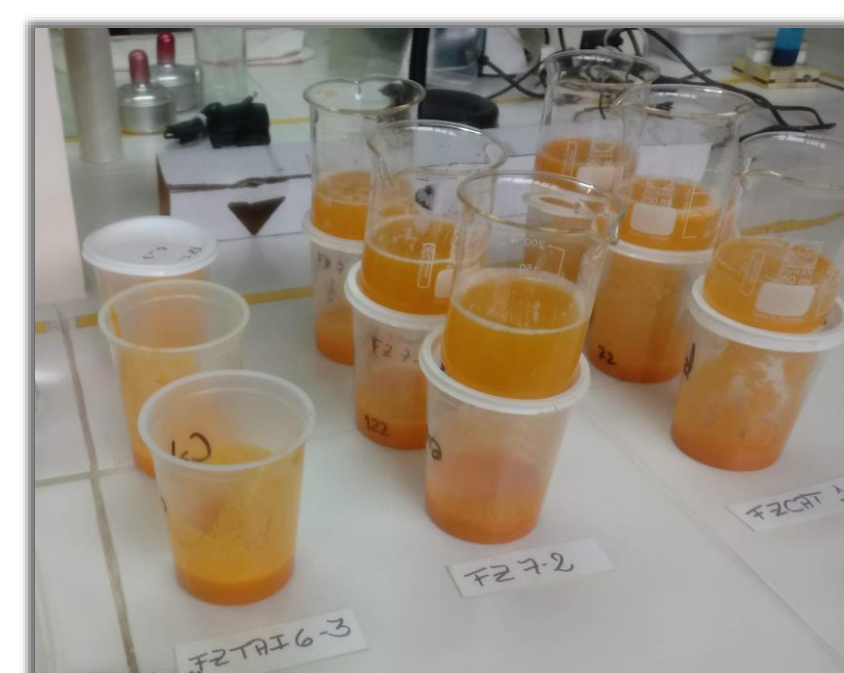


Fig. 2. Pulpa triturada y jugo diluido

Los SST, A y ratio se registraron con un refractómetro Digital PAL BX ACID a partir de pulpa triturada (Fig. 2).

Etapas de madurez del fruto

Se cosecharon frutos en diferentes etapas de madurez, que luego se clasificaron mediante una escala diseñada con este fin (Fig. 3), donde:

- E1- Verde
- E2- Pintón
- E3- Madurez comercial
- E4- Madurez organoléptica



Fig.3. Escala de madurez de frutos de tomate de árbol

Resultados

Los valores más altos PI, DE y DP, se observaron en E4 seguidos por E3, con valores de 42,5 y 31 g para PI, 6,2 y 5,6 cm de DE y 3,7 y 3,3 DP. Los SST aumentaron con el avance de la madurez, pasando de 6 °Bx en E1 a 13,2 °Bx en E4. De manera inversa, la A, disminuyó con la madurez, pasando de 2,4 a 1,4 % ác. cítrico desde E1 a E4. Si bien se registró una mejor ratio en E4 (9,4), los frutos presentaban principio de deshidratación (Fig. 4)

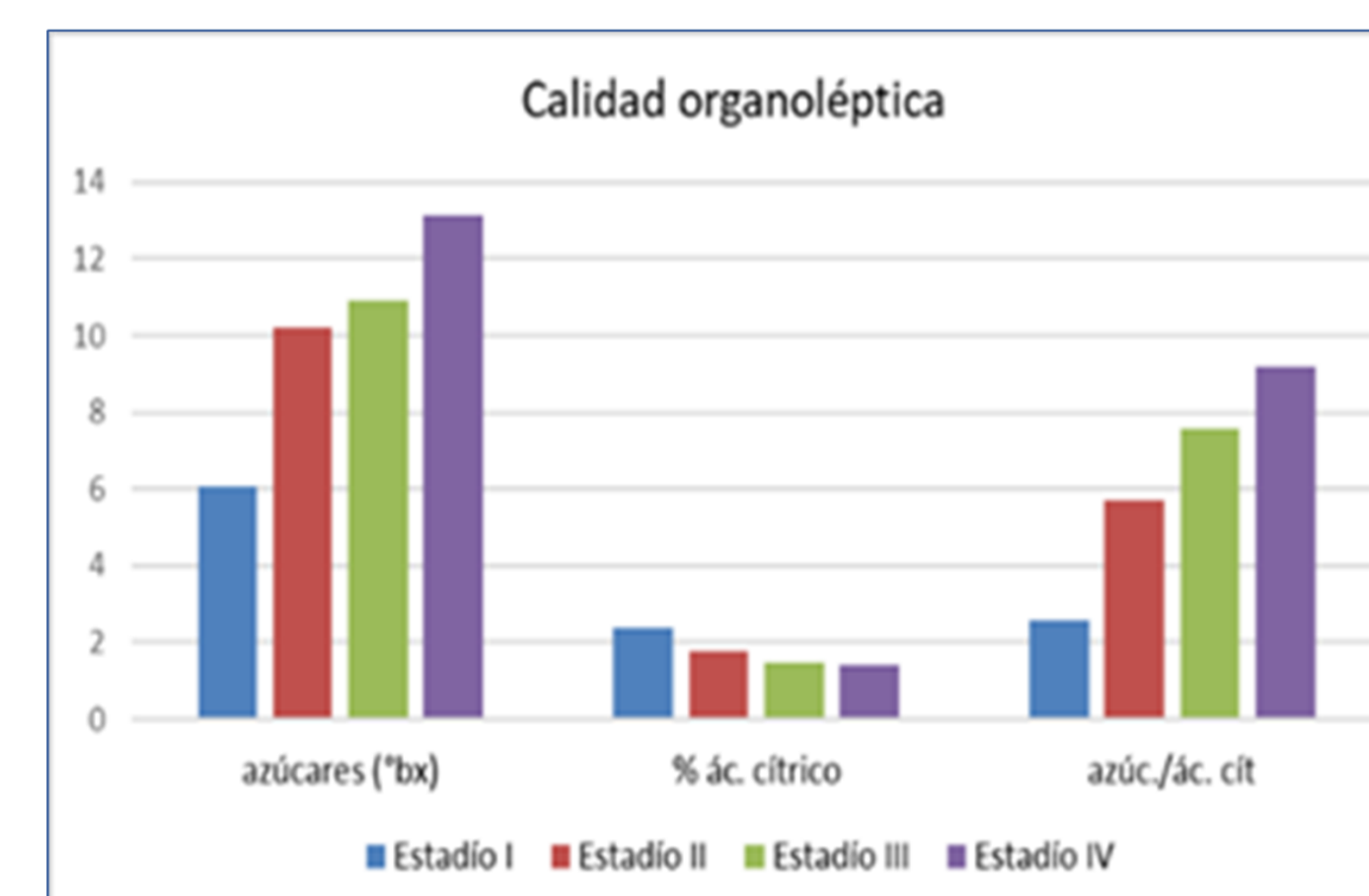
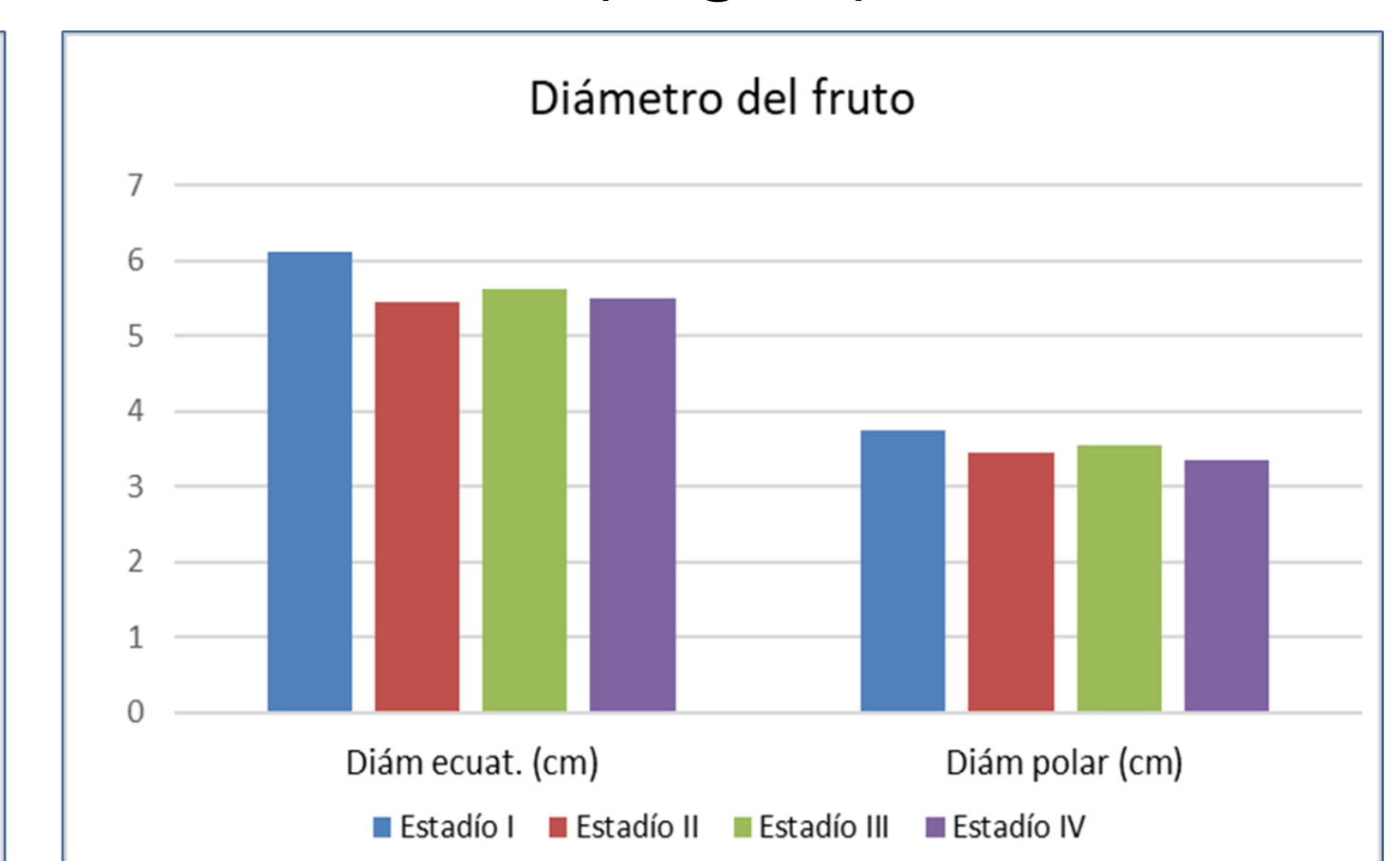
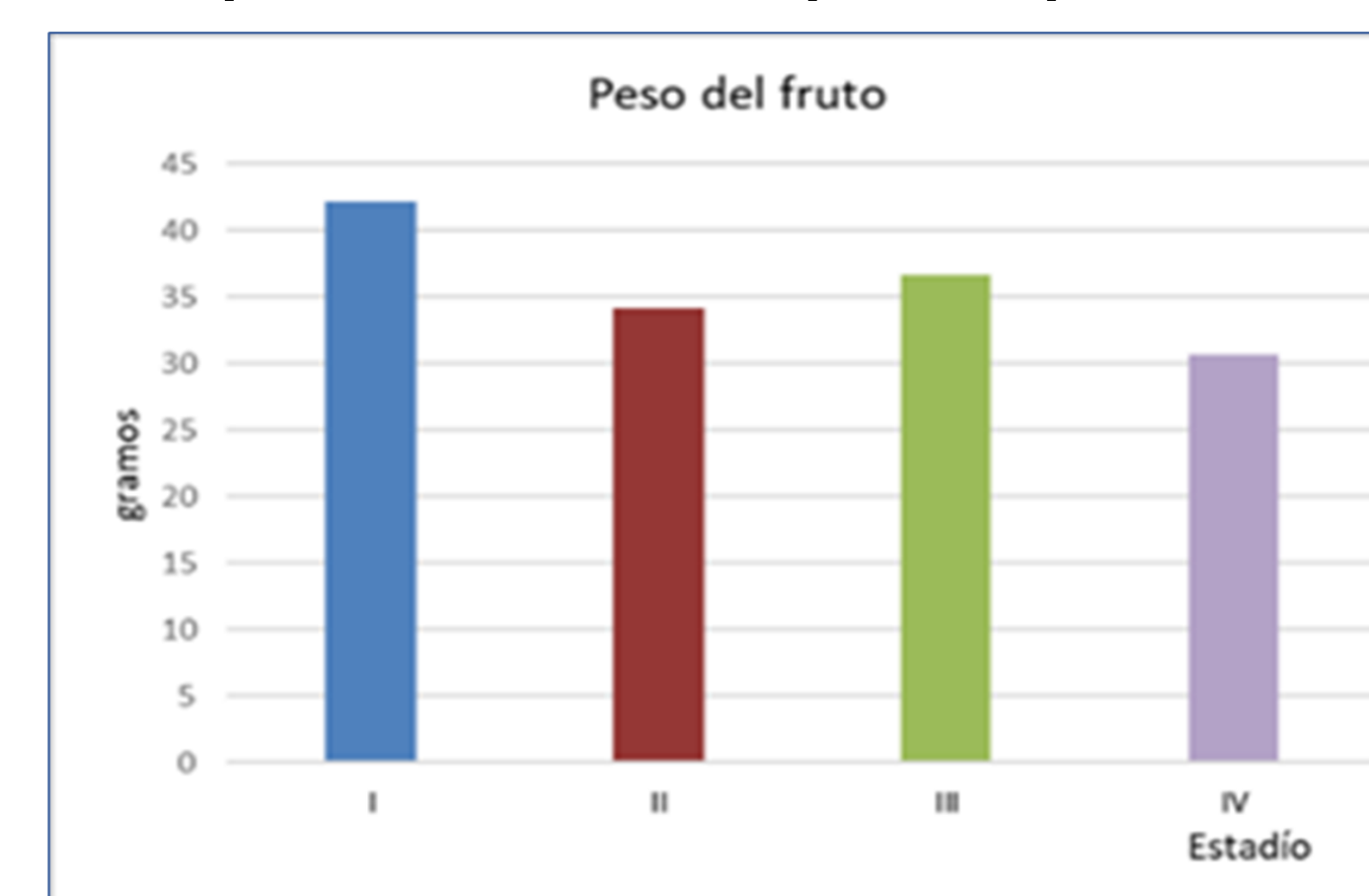


Fig. 4. Índice de calidad para los 4 estadios de maduración del fruto detallados en la escala de madurez

Consideraciones finales

Se podría considerar a la E3 como punto de referencia visual de cosecha para frutos con destino a consumo como fruta fresca. Los frutos en E4, próximos al inicio de senescencia, podrían aprovecharse con fines industriales