

Boletín de Frutas y Hortalizas - Damasco



El presente boletín electrónico forma parte de las acciones realizadas a partir del Convenio de Cooperación Técnica celebrado entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires

mercadocentral.gob.ar

nro. 89

Febrero 2019

Contenido

- 1. Oferta de Damasco (*Prunus armeniaca* L.) en el Mercado Central de Buenos Aires. Campaña 2018/2019.**
- 2. Composición varietal de la oferta de Damasco en el Mercado Central de Buenos Aires (Campaña 2018-2019).**
- 3. Indicadores Básicos del Manejo Postcosecha del Damasco**
- 4. Valor nutricional de los Damasco.**

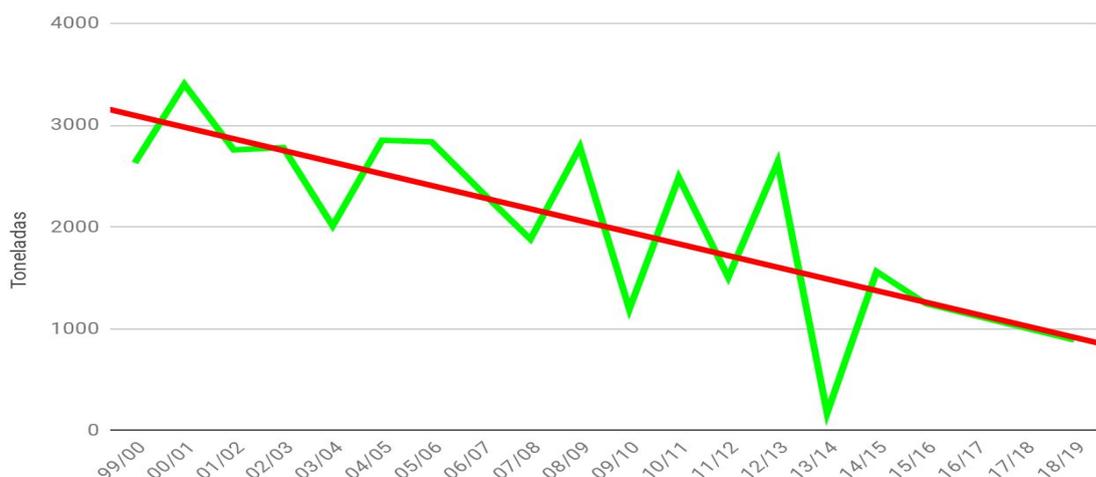
Oferta de Damasco (Prunus armeniaca L.) en el Mercado Central de Buenos Aires. Campaña 2018/2019.

En la última campaña el ingreso de Damasco al MCBA fue de 1.354,9 Tn , un 9,8 % menor a la campaña anterior que tuvo un ingreso de 1.502 Tn.

En el gráfico N° 1 se observa la evolución histórica en el MCBA de la oferta de Damasco, de los últimos 21 campañas, con la línea de tendencia en **mercado descenso**.

Contrariamente a lo que ocurre en el mundo (especialmente en Europa) donde en los últimos años, se ha incrementado mucho la superficie de producción de esta especie, por las expectativas de consumo y el mejoramiento varietal orientado a obtener una fruta bicolor de gran dulzor y tamaño.

Gráfico N° 1: Ingresos y tendencia de la oferta de Damasco en el Mercado Central de Bs. As. (Campañas 1998/1999 - 2018/2019)



Fuente: Elaboración propia en base a los datos aportados por Departamento de Información. MCBA.

El Damasco ocupó el 19 lugar en la oferta del total de frutas ingresadas.

El resultado de la venta total de Damasco de esta campaña fue de \$ 52.087.956 lo que representó el 0.70 % del total de frutas facturado con un valor de \$ 5021.457.518.

En la tabla N° 1 se observa los volúmenes ingresados de damascos al MCBA por zonas de producción y la estacionalidad de la oferta mensual.

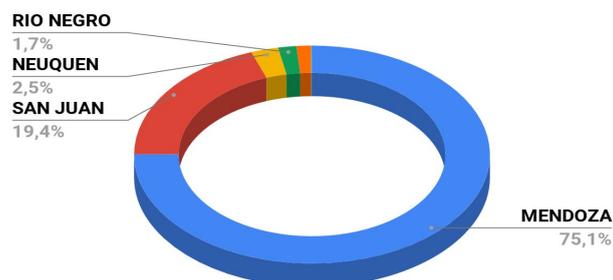
Tabla N° 1: Ingresos mensuales de Damasco al MCBA, según procedencia. Valores en toneladas. Campaña 2018/2019

ZONA	2018			2019		TOTAL
	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	
MENDOZA	0	318,1	582,5	116,4	0	1.017
SAN JUAN	33,2	228,5	1,3	0	0	263
NEUQUÉN	0	0,6	18,1	14,9	0	33,6
RIO NEGRO	0	0	20,7	1,7	0	22,4
CHUBUT	0	0	0	8,3	9,6	17,9
BS. AS.	0	1,1	0	0	0	1,1
TOTAL	33,2	548,3	622,6	141,3	9,6	1.355

Fuente: Elaboración propia en base a los datos aportados por Departamento de Información. MCBA.

La novedad de esta última campaña es el gran aporte a la oferta del Mercado de 17,9 Tn proveniente de la provincia de Chubut, además del su volumen se destaca la estacionalidad tardía de los ingresos. La provincia de Mendoza participó con el 75% del total de ingresos de damascos al MCBA.

Gráfico N° 2: Participación relativa de las diferentes provincias productoras en la oferta de Damascos en el MCBA. Campaña 2018-2019



Fuente: Elaboración propia en base a los datos aportados por Departamento de Información. MCBA.

2. Composición varietal de la oferta de Damascos en el Mercado Central de Buenos Aires (Campaña 2018-2019).

En la última campaña ingresaron al MCBA 10 variedades distintas de Damascos.

En la Tabla N° 2 se observa la oferta mensual de las distintas variedades de Damasco en la campaña 2018-2019 en el MCBA , medido en toneladas y su participación relativa con respecto al total de Damasco ingresado.

Tabla N° 2: Oferta mensual de variedades de Damasco, medido en toneladas y su participación relativa. Campaña 2018-2019.

VARIEDAD	2018			2019		Tn	%
	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb		
SIN VARIEDAD	17,3	256,7	297,7	68,4	0	640,1	47,2
ROYAL DAMASCA	0	13,3	206,6	67	9,6	296,5	21,9
CASTEL BRITE	2,7	190,2	11,3	0	0	204,2	15,1
MODESTO	0	12,9	55,9	1,1	0	69,9	5,2
BANDERA ESPAÑOLA	0	24,4	26,3	0	0	50,7	3,7
TILTON	0	0	23,6	4,2	0	27,8	2,1
BULLIDA	0	21	0,4	0,6	0	22	1,6
AMAL	13,2	4,3	0	0	0	17,5	1,3
OUARDY	0	17,3	0	0	0	17,3	1,3
KATTY	0	7,7	0,8	0	0	8,5	0,6
CALIFORNIA	0	0,5	0	0	0	0,5	0
TOTAL	33,2	548,3	622,6	141,3	9,6	1.355	100

Fuente: Elaboración propia en base a los datos aportados por Departamento de Información. MCBA.

Del análisis de la Tabla N° 2 se puede deducir:



- 1) La falta total de criterio de marketing de los productores nacionales: en casi el 50 % de los envíos de damasco al MCBA no está identificada la variedad.
- 2) La desactualización del espectro varietal que tiene la producción de esta especie: esto se confirma visitando los catálogos de viveros de otros países para ver la diversidad de variedades todas con cualidades deseables para satisfacer al consumidor actual.

Trabajo realizado por los Ings. Agrs. M. Peralta y O. Liverotti

mperalta@mercadocentral.gob.ar

Tecnología Frutihortícola- Gerencia de Calidad y Tecnología .
Corporación del Mercado Central de Buenos Aires.

3. Indicadores Básicos del Manejo Postcosecha del Damasco (Prunus armeniaca L.). Fuente: Department of Pomology, University of California, Davis

Recomendaciones para Mantener la Calidad de Poscosecha

Índices de Cosecha

En California, la fecha de cosecha se determina por los cambios en el color de fondo de la fruta, de verde a amarillo.

El color exacto entre verde y amarillo depende del cultivar. Los damascos se deben cosechar cuando aún están firmes, debido a que son muy susceptibles a sufrir lesiones cuando se ablandan.

La mayor parte de los cultivares de damasco se ablandan rápidamente, volviéndose muy sensibles a los daños y a las podredumbres.

Índices de Calidad

Tamaño y forma de la fruta, y ausencia de defectos y podredumbres.

La mayor aceptación por parte del consumidor se logra con fruta de alto contenido de azúcares mayor al 10 % (porcentaje de sólidos solubles mayor del 10%) y con una acidez moderada del 0.7-1.0%.



Los frutos que tengan una firmeza de pulpa de **2-3 libras** de presión se consideran "**listos para el consumo**".

Las variedades de damasco se caracterizan por una tasa alta de ablandamiento: pierden 3 libras de presión por día a 20°C.

Temperatura de Conservación

La temperatura óptima que se recomienda esta entre -0.5 a 0°C. La vida útil también está relacionada con el cultivar.

Para una buena conservación y permanencia frigorífica hay que tener en cuenta entre 2,2°C y 7,6° C ocurre el daño por enfriamiento (D.P.E.) esto genera una textura de la pulpa harinosa, falta de jugo y pérdida de sabor.

La susceptibilidad de las diferentes variedades al daño por congelamiento depende del contenido de sólidos solubles (% S.S.), que puede variar entre 10 y 14%. El punto más alto de congelamiento es de -1.0°C.

Humedad Relativa

La humedad relativa óptima es de 90 a 95%.

Tasa de Respiración

Temperatura °C	ml CO ₂ /kg x h
0	2-4
10	6-10
20	15-25

Para calcular el calor producido, se multiplica los ml CO₂/ Kg x h por 440 BTU/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.

BTU= British Thermal Unit.

Tasa de Producción de Etileno

La tasa de producción de etileno aumenta con la maduración y con la temperatura de almacenamiento [desde 5% CO₂ puede causar pardeamiento del tejido y pérdida del sabor.

Efectos del Etileno

La exposición al etileno acelera la maduración (según lo reflejan el ablandamiento y los cambios rápidos de color de verde a amarillo). Además, el etileno puede favorecer el crecimiento de hongos que llevan a la podredumbre.

Efectos de las Atmósferas Controladas (AC)

Los beneficios principales de la AC durante el almacenamiento o en el embarque es la conservación de la firmeza y del color de fondo de la fruta.

Se recomiendan condiciones del control de la atmósfera de la cámara de 2-3% O₂ + 2-3% CO₂ para obtener beneficios moderados; el grado de beneficio depende del cultivar. La exposición a 5% CO₂ puede causar pardeamiento del tejido y pérdida del sabor.

Fisiopatías:

Descomposición Gelatinosa: (Gel Breakdown = decaimiento) o Daño por Frío: este problema fisiológico se caracteriza, en etapas tempranas, por la formación de zonas acuosas que luego se ponen pardas.

La degradación del tejido a veces es acompañada por un aspecto esponjoso y la formación de gel. La fruta que se almacena entre 2.2 °C y 7.6°C , tiene una vida útil corta y pierde sabor. La vida útil también está relacionada con el cultivar.

Enfermedades

Podredumbre morena: causada por el hongo *Monilinia fructicola*: es la enfermedad postcosecha más importante en el damasco.



La infección comienza durante la floración. Las podredumbres suelen ocurrir en precosecha, pero son más frecuentes en postcosecha. Como estrategia de control se recomiendan las buenas prácticas agrícolas tales como: la limpieza del monte frutal para minimizar las fuentes de inóculo, las aplicaciones de fungicidas en floración y precosecha, y el enfriamiento inmediato de la fruta tras la cosecha.

Podredumbre por *Rhizopus*: causada por el hongo *Rhizopus stolonifer*, ocurre frecuentemente en frutas maduras o casi maduras a temperaturas entre 20 y 25°C.

Para combatir este hongo, resulta muy efectivo enfriar la fruta y mantenerla a una temperatura inferior a 5°C .



4. Aspectos nutricionales del Damasco fresco

Nutrientes	Aportes de nutrientes cada 100 gramos de Damasco fresco	Requerimientos diarios hombre/mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	86,35	-
Lípidos (gramos)	0,39	-
Carbohidratos (gramos)	11,1	-
Energía (Kilocalorías)	48	3.000/2300
Proteína (gramos)	1,4	54/41
Calcio (miligramos)	13	1.000
Hierro (miligramos)	0,39	10/18
Magnesio (miligramos)	10	350/330
Fósforo (miligramos)	23	700
Tiamina (miligramos)	0,03	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	259	3.500
Niacina (miligramos)	0,6	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0,05	1.8/1.6
Folato (microgramos)	9	400
Vitamina C (miligramos)	10	60
Vitamina A (U.I.)	1.926	3.333/2.666

Fuente: USDA National Nutrient Database

Para comunicarse personalmente con los coordinadores técnicos del Convenio INTA - Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, Cuarto Piso, de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires. Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Ing. Agr. J. Fernández Lozano

flozano@mercadocentral.gob.ar

Ing. Agr. Claudio Olaf Budde

budde.claudio@inta.gob.ar

Corp. del Mercado Central de Buenos Aires

Tel: 011-4480-5500, oficina INTA, int. 5741 o 4480-5517