

Boletín de Frutas y Hortalizas - Sandía



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. 98

Agosto 2019

Contenido

- 1. Evolución histórica de la oferta de Sandía en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018.**
- 2. Enfermedades postcosecha detectadas en Sandía (*Citrullus lanatus* Thunb.) en el Mercado Central de Buenos Aires.**
- 3. Conservación de la Sandía.**
- 4. Aspectos nutricionales de la Sandía.**

Oferta de Sandía en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018

En Argentina las zonas productoras más importantes se encuentran en las provincias de Corrientes, Buenos Aires, Entre Ríos y Formosa.

Durante el año 2018 la oferta de Sandía en el Mercado Central de Buenos Aires fue de 13.837 Tn. , un 7 % menos con respecto al año anterior cuyo ingreso fue de 14.932 Tn.

En el gráfico N° 1 se observa la evolución histórica de los ingresos de Sandía al MCBA desde el año 2001 hasta el año 2018, medido en toneladas, con su línea de tendencia en descenso.

El promedio anual de la oferta de Sandía en el MCBA desde el año 2001 al año 2013 fue de 12.181 Tn y en los últimos 5 años (2014-2018) su promedio descendió a 8.991,6 Tn. lo que representó una merma del 26,1 %.

El promedio de la oferta de Sandía en el MCBA de los últimos 5 años es del 1,8 % del total de frutas ingresadas.

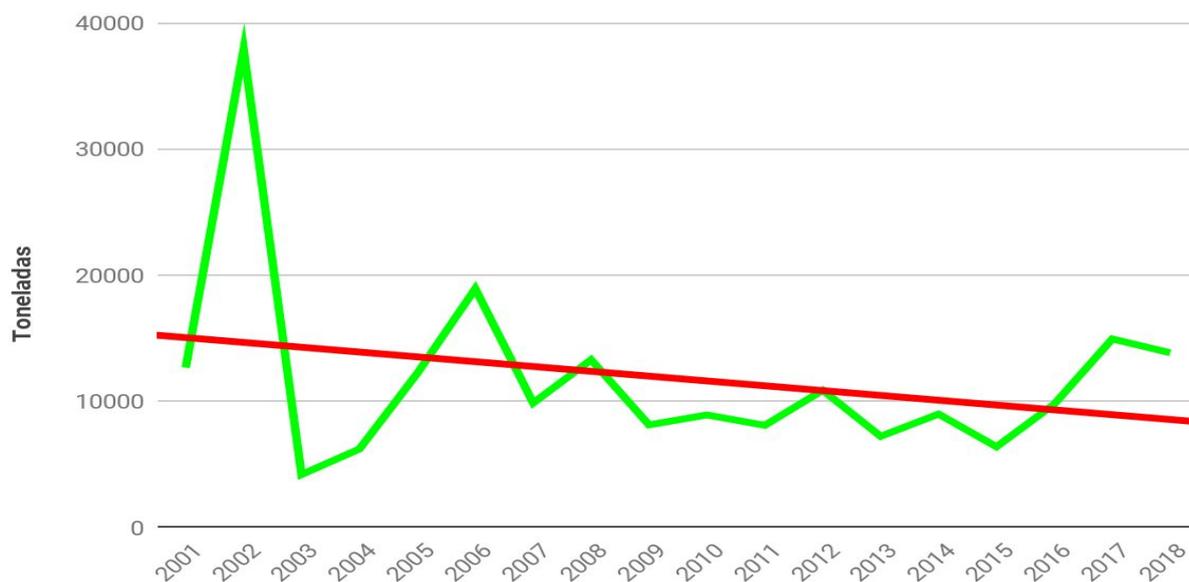


**Sandías sin semillas. Origen Brasil.
(4 Kg./unidad)**



Sandías redondas Baby (1Kg./unidad)

Gráfico N° 1: Evolución histórica de la oferta de Sandía al MCBA, medido en toneladas, período 2001-2018 con su línea de tendencia.



Fuente : Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información, CMCBA.

En el cuadro N° 1 se observa la participación porcentual mensual de sandía al MCBA por zonas de producción durante el año 2018.

Los meses de mayor ingreso de sandía al MCBA, medido en toneladas se registran desde el mes de noviembre hasta el mes de febrero.

La oferta proveniente de Brasil que abarca el 10 % del total de sandías ingresadas en el año se produce durante los meses de julio a septiembre siendo éste el único origen de la oferta durante los meses citados. No se verificaron ingresos de origen nacional en ese período.

En el cuadro se observa que durante el mes de enero Corrientes participó con el 36 % de la oferta,, seguido de Entre Ríos 26 %, Buenos Aires 23 %, Otras zonas de producción (San Juan, Santa Fe, Santiago del Estero) 11 % y Mendoza 4 %.

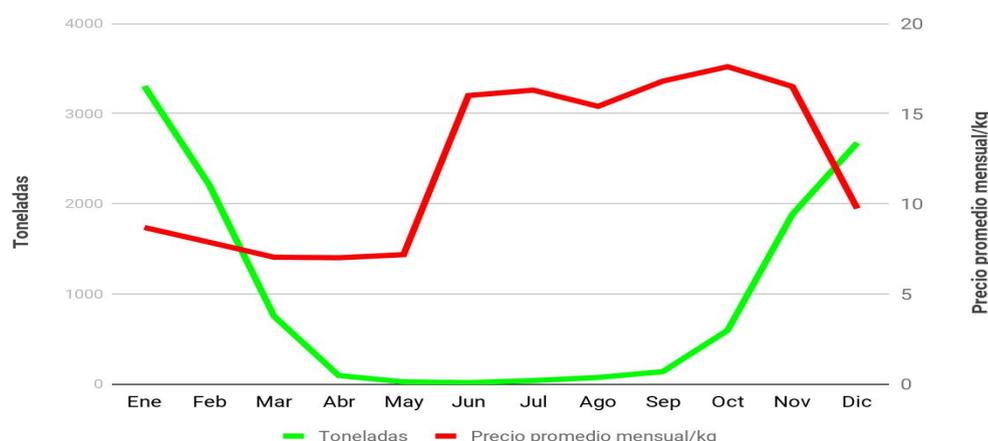
Cuadro N° 1: Participación porcentual de la oferta mensual de sandía en el MCBA por zonas de producción. Año 2018.

ZONA	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	%
CORRIENTES	35	2	3	0	0	0	0	0	0	0	62	80	38
BS. AS.	23	79	93	69	0	0	0	0	0	0	0	0	23
E. RIOS	26	12	0	0	0	0	0	0	0	0	6	19	13
BRASIL	0	0	0	0	0	2	100	100	100	46	1	0	10
FORMOSA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	47	18	1	7
SALTA	0	0	0	13	50	49	0	0	0	2	9	0	2
MENDOZA	4	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
OTRAS ZONAS	11	1	2	17	50	49	0	0	0	5	4	0	4
TOTAL %	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
TN	2724	2563	533	43	27	72	52	344	550	964	3083	3087	

Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información, CMCBA.

En el gráfico N° 2 se realizó la oferta mensual de Sandía, medido en toneladas y el precio promedio mensual por kilogramo para el año 2018.

Gráfico N° 2: Oferta mensual de Sandía y precio promedio mensual por kilogramo en el MCBA. Año 2018.

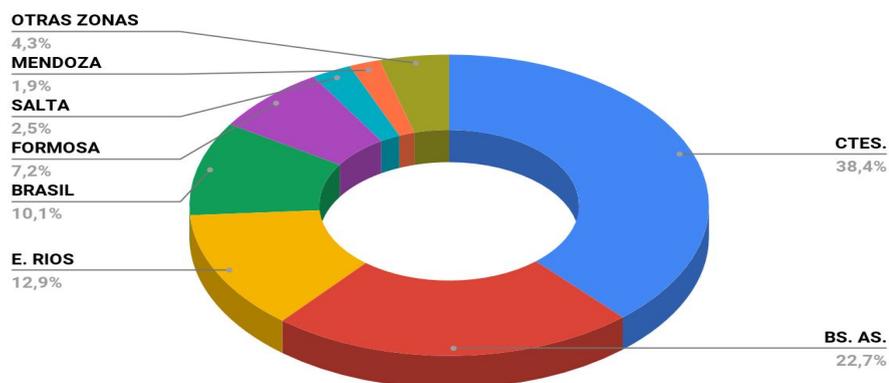


El mayor precio promedio mensual/Kg fue de 17,6 \$.
 Se registró durante el mes de octubre con una oferta de apenas 595 Tn.

Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información. CMCBA

En el gráfico N° 3 se indica la participación por porcentaje mensual de la oferta de sandía en el MCBA por zonas de producción durante el año 2018 . Corrientes fue la provincia con mayor ingreso, 38 % del total de sandías ingresadas, seguida de Buenos Aires 23% y Entre Ríos 12,9 %.

Gráfico N° 3: Participación relativa por zonas de producción del ingreso de Sandía al MCBA. Año 2018.



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información, CMCBA.

Trabajo realizado por Ing. Agr. Oscar Liverotti.
Corporación del Mercado Central de Buenos Aires
Email: oliverotti@mercadocentral.gob.ar

Enfermedades postcosecha detectadas en Sandía (*Citrullus lanatus* Thunb.) en el Mercado Central de Buenos Aires

1.-Sobremadurez

La sobremadurez es el estado que sigue a la madurez comercial y la preferencia por parte de los consumidores disminuye, fundamentalmente porque el fruto se ablanda y pierde parte del sabor y aroma característicos.



La mayoría de las pérdidas en embarques de Sandía se deben a sobremadurez, rajaduras, magullado y colapso de las frutas. Estos problemas están asociados a la madurez del producto y a los procedimientos de empaque y manejo de la fruta.

Fruta completamente madura es más susceptible a daños, por lo tanto requiere mayor cuidado en su manejo.

El producto ya empacado no debe tirarse ni dejarse caer.

El excesivo llenado de las cajas debe evitarse ya que se producirán magulladuras por el peso, resultando en ablandamiento en las áreas afectadas e infestación microbiana en dichas áreas.

2.-Daño por frío (*Chilling injury*)

Ocurre cuando se almacenan los frutos a temperaturas menores a los 7 ° C por varios días. Los síntomas de la lesión por frío incluyen picaduras en la piel, disminución del color de la carne, pérdida de sabor, sabores desagradables y descomposición de la pulpa cuando se vuelve a la temperatura ambiente.



3.-Daños mecánicos

El manejo y la carga inadecuados de sandías a granel resultan en serias pérdidas debido a magullones y grietas. Los hematomas internos conducen a la descomposición prematura de la pulpa.



4.-Podredumbres

La podredumbre suelen ser una fuente importante de pérdidas poscosecha, dependiendo de la temporada, la región de origen y las condiciones climáticas locales en la cosecha. En general, estas pérdidas son bajas en comparación con las lesiones físicas debido a hematomas y manejo brusco.

En general las podredumbres poscosecha observadas en sandías en el Mercado Central de Buenos Aires son provocadas por hongos, los cuales pueden penetrar a

través de distintas heridas (rajaduras de crecimiento, quemaduras solares , daños por insectos, golpes). Así mismo algunos patógenos ingresan a través de la cutícula.

Podredumbre por *Phytophthora*:



La podredumbre por *Phytophthora* es común en áreas con mucha lluvia y humedad durante la producción y la cosecha.

Son hongos acuáticos adaptados a vivir en fase acuosa del suelo, siendo el agua su principal medio de diseminación.

Las condiciones favorables para su desarrollo son la presencia de agua libre y temperaturas óptimas de 24-26°C.

Estos hongos se mantienen en el suelo gracias a estructuras de resistencia que pueden conservarse hasta 12 años.

Podredumbre por *Stemphylium*



Podredumbre por *Alternaria*



Podredumbre por Fusarium

Se trata de un hongo presente en el suelo que puede perpetuarse varios años como saprófito y mediante estructuras de resistencia.

Su temperatura óptima de desarrollo ronda los 25 °C



FOTOS: Laboratorio de Sanidad Vegetal. Gerencia de Calidad y Tecnología. CMCBA.

Asistente técnico: Técnico Químico Fernando Bendaña

Trabajo realizado por el Laboratorio de Sanidad Vegetal - CMCBA
Ing. Agr. José Luis Mangione: jlmangione@mercadocentral.gob.ar

Conservación de la Sandía

A temperatura de ambiente y entera la sandía puede conservarse sin que empiece a perder calidad organoléptica entre 15 y 21 días.

Las condiciones óptimas de temperatura para su conservación se encuentran entre 4°C y 10 °C con una humedad relativa que varía entre el 85 % y el 90 %.

Se produce daño por frío por debajo de 4°C y se manifiestan por la aparición de manchas pardas en la corteza y la aparición de malos sabores. Las temperaturas bajas inducen a la pérdida de color rojo de la pulpa.

Son muy sensibles al daño por etileno, por lo que si se almacenan en presencia de este gas sufren diversas alteraciones como pérdida de firmeza y del grosor de la corteza, lo que reduce mucho su calidad. Sería conveniente no almacenarlas con otras frutas que producen etileno como manzanas, kiwi, banana o duraznos.



En caso de comprar una sandía y quererla guardar con temperaturas entre 4 °C y 7 °C en la heladera cortándola en mitades, conviene cubrir la pulpa con un polietileno para que no incorpore otros sabores, de esta forma puede conservarse entre 3 y 4 días.

También se puede cubetear o hacer rodajas de sandía y guardarla en el freezer dentro de un recipiente hasta 6 meses.

Aspectos nutricionales de la Sandía

Nutrientes	Aportes de nutrientes cada 100 gramos de Sandía fresca	Requerimientos diarios hombre/mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	91.45	-
Lípidos (gramos)	0.15	-
Carbohidratos (gramos)	7.55	-
Energía (Kilocalorías)	30	3.000/2300
Proteína (gramos)	0.61	54/41
Calcio (miligramos)	7	1.000
Hierro (miligramos)	0.24	10/18
Magnesio (miligramos)	10	350/330
Fósforo (miligramos)	11	700
Tiamina (miligramos)	0.03	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	112	3.500
Niacina (miligramos)	0.17	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0.04	1.8/1.6
Folato (microgramos)	3	400
Vitamina C (miligramos)	8.1	60
Vitamina A (U.I.)	569	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, Primer 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