

Clasificación por Calidad

(Tabla de tolerancia de defectos)

Res. ex -SAG N° 297/1983

Características	Grado 1	Grado 2	Grado 3
Podredumbre	0%	0%	0%
Florones	0%	0%	0%
Envero	Leve	Mediano	Se admite toda la gama
Otros defectos: los principales defectos en los frutos son: deformaciones y decoloraciones, manchas y rajaduras cicatrizadas.			
Total de defectos	5%	10%	15%

Aspectos nutricionales

El sabor en el tomate está determinado esencialmente por el contenido en azúcares, ácidos orgánicos y sustancias volátiles. Los tomates varían en su composición de acuerdo a: la variedad, forma de cultivo (al aire libre o en invernadero) y a su estado de madurez.

Alimento: tomate maduro		Porcentaje aportado del Requerimiento Diario Recomendado
Cada 100 g. de producto comestible		
Energía(kcal)	18	1 %
Proteína(g)	0,9	1,6 %
Calcio(mg)	10	1 %
Hierro (mg)	0.3	4 %
Vitamina A(UI)	833	28 %
Tiamina(mg)	0.037	3 %
Manganeso (mg)	0.15	6,5 %
Niacina(mg)	0.594	4 %
Folato(µcg)	15	4 %
Vitamina C (mg)	13	21,5 %

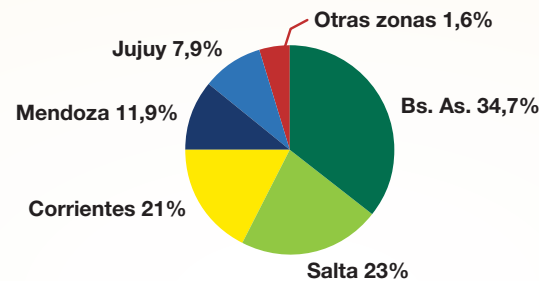
Fuente: USDA National Nutrient Database

El tomate se destaca por su alto contenido de Licopeno. Este fitonutriente tiene un elevado poder antioxidante y se ha comprobado una acción benéfica en la prevención de enfermedades cancerígenas. También es importante por su alto contenido de vitamina A y C.

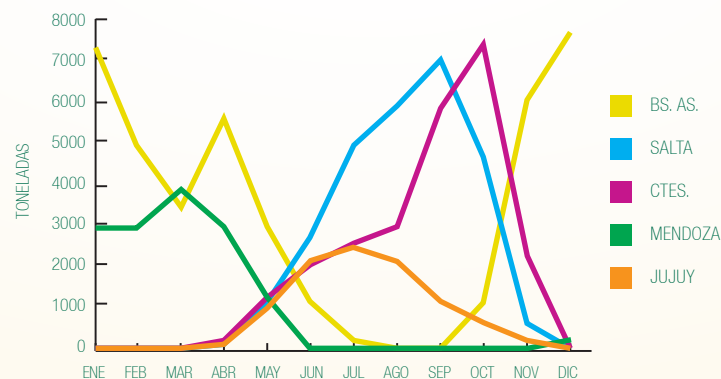
Características de los envases más usados

Tipo de envase	Ancho cm	Alto cm	Largo cm	Peso kgr	Retorno	Material
Toro	29 - 30	18-23	48 - 51	18	Si	Madera
Perdido	28.5	18	48	18	No	Madera
Bandeja	29	9 - 11	45-50	5 - 6	No	Cartón/Madera

Participación relativa de las principales zonas de producción en la oferta de tomate al MCBA. Año 2014.



Estacionalidad del ingreso de tomate por zonas de producción al MCBA. Año 2014



Gerencia de Calidad y Tecnología

Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Buenos Aires, Argentina

Te: 54 11 4480-5544

www.mercadocentral.gov.ar

frutasdecarozored@mercadocentral.gov.ar



CORPORACION DEL
MERCADO CENTRAL
DE BUENOS AIRES
SECRETARIA DE COMERCIO



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

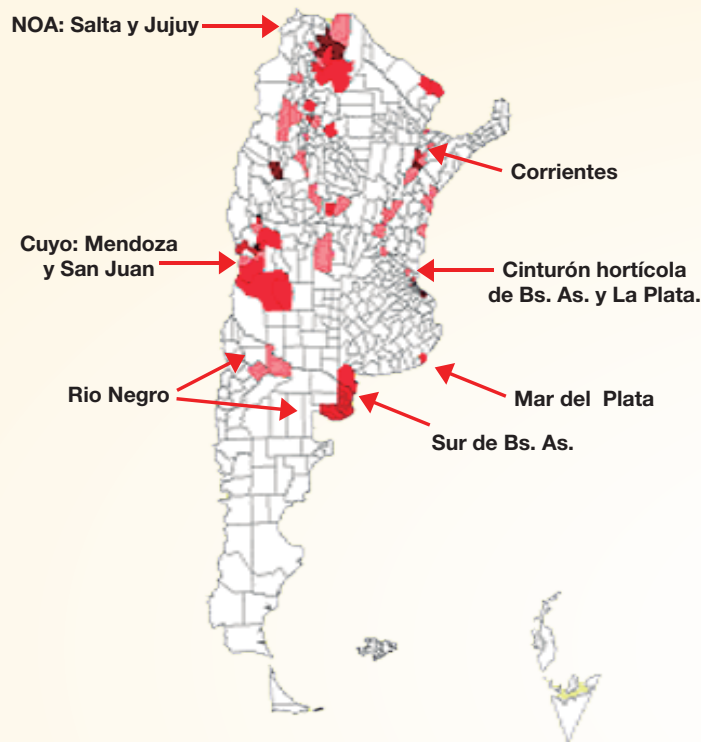
TOMATE

(*Lycopersicon esculentum* Mill.)



**GERENCIA DE CALIDAD
Y TECNOLOGÍA**

Principales zonas productoras de tomate en Argentina



Importancia del cultivo en Argentina

En Argentina se cultivan 17.000 has de tomate (10.500 has para mercado en fresco y 6.500 has para industria) esto representa alrededor del 6% de la superficie total de hortalizas cultivadas. Se producen en el país aproximadamente 1.000.000 Tn. de las cuales 650.000 Tn. son comercializadas para tomate en fresco.

Las principales zonas de producción son: Cuyo (4.700 has), Salta y Jujuy (5.500 has), Buenos Aires (1.500 has), Río Negro (1.300 has) y la provincia de Corrientes (700 has).

Durante el año 2014 la oferta de tomates frescos que se comercializó en el MCBA fue de 113.500 Tn.

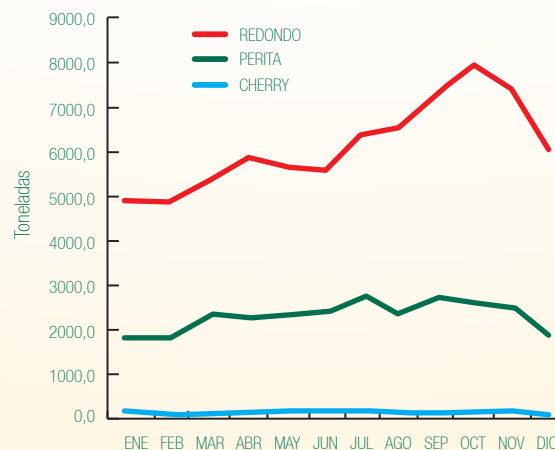
Es la segunda hortaliza más consumida en el país después de la papa. El consumo en Argentina de tomate en fresco es de 15 Kg/habitante por año.

Tipos comerciales de tomate más utilizados en Argentina



La mayoría de las variedades de tomate utilizadas en Argentina son híbridos. Según el tamaño y forma de los frutos podemos considerar tres principales tipos comerciales: Redondo (incluye los denominados tomates Larga Vida), Perita y Cherry. En el período 2006-2014 la participación promedio de cada tipo comercial en la oferta del Mercado Central de Buenos Aires fue de 62,1 % para el Redondo; 33,6 % para el tipo Perita y 4,2 % de Cherry.

Ingreso mensual de tomate por tipo comercial al MCBA (promedio 2006-2014)



Recomendaciones generales de manejo poscosecha

Esta hortaliza es muy perecedera. Se la puede cosechar en diferentes estados de madurez (desde verde maduro hasta rojo firme). Una vez cosechado continua su madurez, con mayor rapidez a medida que aumenta la temperatura.

Si es necesario el almacenamiento frigorífico, se recomienda las siguientes temperaturas en la cámara, según el estado de madurez de los frutos: Verde maduro: 12 a 15 ° C, Pintón: 10 a 12 ° C y Rojo firme: 8 a 10 ° C. La humedad relativa debe estar entre 85 a 95 %. Por debajo de estas temperaturas puede haber daño por enfriamiento. El tiempo de conservación es variable según las condiciones de almacenamiento y la variedad usada, fluctuando entre 10 a 30 días.

En el acondicionamiento de los frutos se deben considerar las siguientes etapas: Limpieza, Clasificación por Tamaño, Calidad y Color (operaciones que pueden ser manuales o mecanizadas) y Envasado (manual). El manipuleo en forma cuidadosa, evita daños mecánicos y contaminaciones cruzadas que es fundamental para lograr un producto de buena calidad comercial e inocuo.

El fruto genera etileno, por ello se recomienda ventilar frecuentemente durante el día la cámara frigorífica. La misma debe estar limpia y desinfectada usando productos adecuados.

Reglamentación de calidad e inocuidad

MAG y P: (Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación).

Resol. ex-SAG N° 297/1983 (Reglamenta las Condiciones de Generales de Presentación y Tipificación de Hortalizas Frescas).

SENASA: (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria). Res. N° 934/2010. Requisitos que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios para consumo interno en lo que respecta al límite máximo de residuos de plaguicidas.

Clasificación por tamaño. Res. ExSAG N° 297/1983

Tamaño	Tipo redondo	Tipo perita
Grandes	* mayor de 7,5 cm	* mayor de 4,5 cm
Medianos	* 6 a 7,5 cm	* 3,5 a 4,5 cm
Chicos	* 4 a 6 cm	* 2,5 a 3,5 cm

* Diámetro del eje transversal