

Boletín Electrónico de Tomate



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

“2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres”



BOLETÍN ELECTRÓNICO DE **TOMATE**

Número 33

marzo 2015

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

EDITORIAL

Estimados lectores:

Les estamos enviando el **Boletín Electrónico N° 33 de Tomate** y esperamos que sea de su interés.

Este Boletín Electrónico de Tomate tiene la finalidad de informar a todos los actores de la cadena de Tomate y otros interesados sobre temas generales de esta importante hortaliza principalmente sobre aspectos de actualidad del cultivo y de la situación de mercado.

Los temas tratados en este número son los siguientes:

- ***Evolución de los volúmenes de ingreso de Tomate al Mercado Central de Buenos Aires. Año 2014.***
- ***Diversidad de variedades de Tomates en la oferta del MCBA***



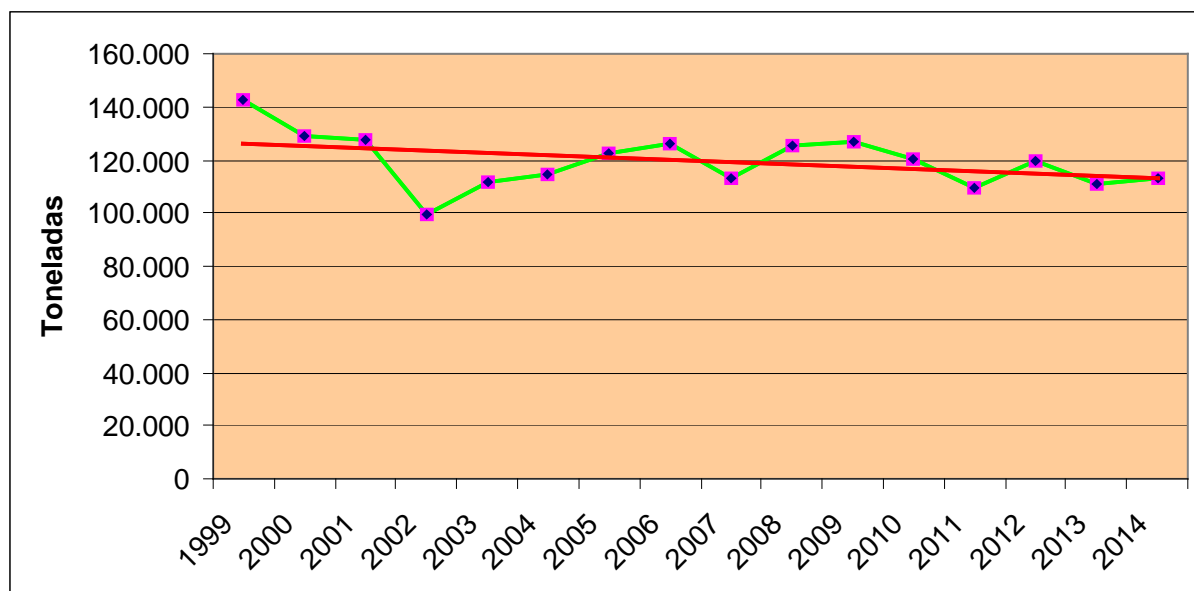
Evolución de los volúmenes de ingreso de **Tomate al Mercado Central de Buenos Aires. Año 2014.**

Durante el año 2014 ingresaron al Mercado Central de Buenos Aires 113.451,2 Tn. de tomate, un 2,5 % más que en el año anterior con 110.666,7 Tn.

El promedio de la oferta de tomate desde el año 1999 al año 2014 es de 119.598,6 Tn.

En el gráfico N° 1 se observa el ingreso de tomate al MCBA, medido en toneladas, desde el año 2001 al año 2014 con su línea de tendencia levemente en descenso.

Gráfico N° 1: volúmenes de ingreso de tomate al MCBA, medido en toneladas. (1999-2014).

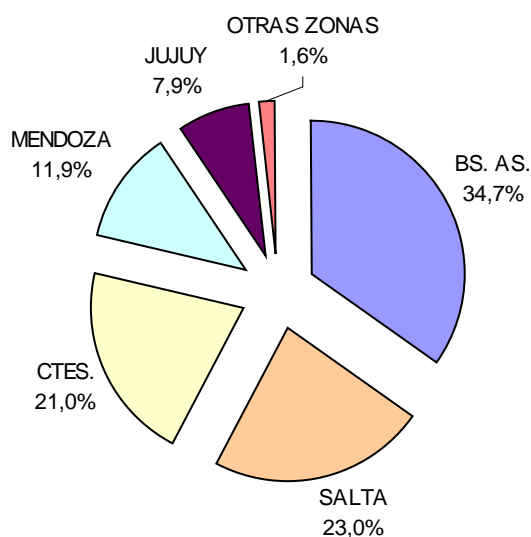


Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información, CMCBA.

Al MCBA ingresó tomate durante el año 2014 de 17 zonas de producción, siendo las más importantes: Bs. As.(34,7 %), Salta (23 %), Corrientes (21 %), Mendoza (11,9 %) y Jujuy (7,9 %).

En el gráfico N° 2 se observa la participación relativa en el MCBA de la oferta de tomate de las principales zonas de producción.

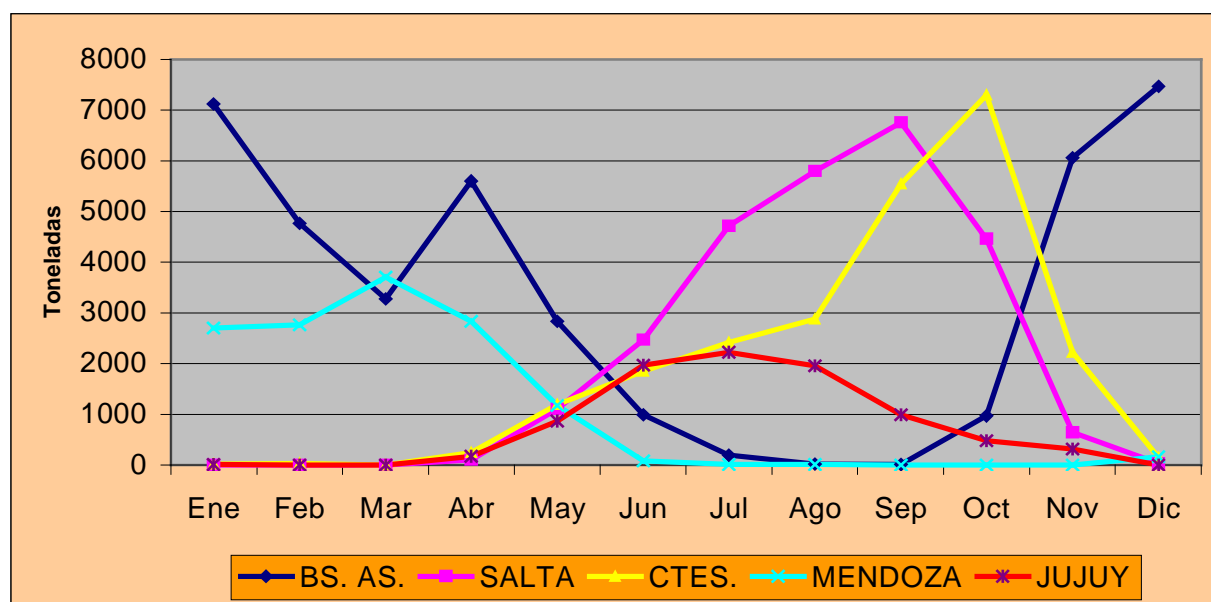
Gráfico N° 2: participación relativa del ingreso de tomate por zonas de producción. Año 2014.



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

En el gráfico N° 3 se observa la oferta de tomate mensual, medida en toneladas, en el MCBA, por zonas de producción, durante el año 2014.

Gráfico N° 3: Oferta mensual de tomate en el MCBA de las principales zonas productoras argentinas. Año 2014



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

En la tabla N° 1 se observa el porcentaje de ingreso mensual de tomate en el MCBA durante el año 2014 de las principales zonas de producción.

Con la denominación de “Otras zonas” el porcentaje de participación mensual, está representado por: Tucumán, Entre Ríos, San Juan, Santa Fe, Córdoba, Río Negro, Chile, La Rioja. El volumen ingresado es poco significativo con respecto a las otras zonas anteriormente enunciadas.

Tabla N° 1: participación relativa mensual de la oferta de tomate en el MCBA. Año 2014.

ZONA PRODUCTORA	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
BUENOS AIRES	71,8	62,9	46,5	62,4	39,5	13,4	2,0	0,2	0,1	7,1	62,1	93,3
SALTA	0,0	0,0	0,0	1,2	15,3	33,2	48,7	53,9	50,2	32,7	6,5	0,3
CORRIENTES	0,3	0,3	0,1	2,7	16,6	24,8	25,0	26,8	41,2	53,5	22,8	1,8
MENDOZA	27,3	36,5	52,6	31,6	16,3	1,1	0,2	0,1	0,0	0,0	0,0	2,0
JUJUY	0,1	0,0	0,0	1,9	12,0	26,4	23,0	18,2	7,3	3,5	3,3	0,0
OTRAS ZONAS	0,6	0,3	0,8	0,3	0,4	1,1	1,2	0,8	1,2	3,2	5,4	2,6
TOTAL %	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
TONELADAS	9927,5	7580,9	7040,7	8976,3	7193,9	7433,6	9665,1	10752	13463,9	13645	9763,9	8008,4

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



Diversidad de variedades de **Tomates en la oferta del MCBA**

En la temporada primavero-estival del último año, la oferta de tomates en el Mercado Central de Buenos Aires (MCBA) se vio enriquecida por la presencia de diferentes variedades de tomate.

Estos frutos son muy apreciados en los mercados de Europa y solicitados por reconocidos “Chefs”.

Su consumo se debe a su dulzor, complementado en algunos casos por el aspecto atractivo del tamaño, color, forma, etc; muy diferente a los tomates tradicionales.

Tomate tipo Cherry:

Son tomates chicos, generalmente de no más de 20 gramos con un largo entre 1,5 y 2,0 cm, pueden ser de forma alargada o esférica y de color rojo, amarillo o marrón oscuro. Este último la variedad Black Pearl® o “Chocolito” caracterizado por la presencia de un alto porcentaje de azúcar (9 –11° Brix)

Foto N° 1



- Foto N° 1: Cherry rojo perita. CMCBA
- Foto N° 2: Cherry amarillo perita. CMCBA
- Foto N° 3: Cherry amarillo redondo. CMCBA
- Foto N° 4: Cherry rojo redondo. CMCBA
- Foto N° 5: Cherry Black Pearl ®. CMCBA

Foto N° 2



Foto N° 3



Foto N° 4



Foto N° 5



Kumato® : también llamado tomate negro, esta variedad presenta un alto porcentaje de fructuosa.

Se diferencia principalmente de otros cultivares por su color verde oscuro casi negro y su sabor dulce e intenso. Los tomates Kumato® maduran desde el interior hacia afuera, de manera que la porción de su pulpa exterior se mantiene más crujiente aún en estado de madurez, esto hace que sean aptos para cortar en finas láminas. Su punto ideal de maduración es cuando adoptan un color castaño rojizo.

A veces por su aspecto exterior puede generar rechazo en los consumidores, pero a pesar de esta apariencia presentan un sabor agradable, más dulce que el tomate normal y ligeramente ácido.

El sabor más dulce se debe a que presentan un contenido de fructosa más elevado que los tomates rojos tradicionales.

Son de tamaño de mediano a pequeño, generalmente pesan de 80 a 120 gramos por fruto con diámetro de 5 a 6 centímetros.



Foto N° 6: Tomate Kumato®. CMCBA

Kumato mini® : En esta temporada en Argentina también se puede probar la variedad Kumato mini®. Tomates pequeños de aspecto muy parecidos al Kumato® y del tamaño semejante a una ciruela pequeña.

Raff ®: El tomate Raff ® es característico de las tierras fértiles en Almería, España.

El tomate Raff® está considerado en España, como el “pata negra de los tomates” (equivalente en su fama al jamón de Extremadura).

Según un estudio de la Universidad de Almería, el tomate Raff® es muy rico en carotenoides, compuestos antioxidantes que previenen enfermedades como el cáncer, la artrosis, los fenómenos degenerativos, la degeneración muscular, etc.



Foto Nº 6 y 7: Tomate Raff®. CMCBA

Ramo o Racimo: son tomates cuya característica es la de ser presentados unidos al raquis, generalmente de tipo larga vida, pueden ser redondos o en forma de perita.

También se puede presentar con esta modalidad en ramo cultivares “Cherry”, en los tipos redondos y perita, generalmente se trata de híbridos.

Foto Nº 8



Foto Nº 8: Tomate en rama Cherry rojo redondo. CMCBA

Foto Nº 9: Tomate en rama Cherry perita rojo. CMCBA

Foto Nº 10: Tomate redondo en rama rojo. CMCBA

Foto Nº 9



Foto Nº 10



Corazón de buey:

El tomate corazón de buey recibe este nombre por la forma y el tamaño que alcanzan los frutos, podemos encontrar tomates de 500 grs. aunque la media ronda los 300 grs.

Tiene una piel muy fina, muy carnosa y con muy pocas semillas en su interior.

Su color es intenso, brillante, rojo pero con una tonalidad rosáceo en su interior, son tomates muy delicados, perecederos por lo que no es habitual encontrarlos lejos de sus zonas de cultivo.

La particularidad de esta variedad de tomate es que el proceso de maduración sucede de dentro hacia fuera. El tomate puede estar maduro mientras la piel todavía tiene un color verdoso.

Su superficie posee surcos y tiene un color claro. Es una variedad bastante carnosa con mucho jugo y poca astringencia. A diferencia de otras variedades, este tomate alcanza su punto de maduración perfecto cuando todavía es de color verde.

Un tomate Corazón de buey suele pesar entre 180 y 200 gramos.



Foto N° 11 y 12 Corazón de buey. CMCBA

Trabajo realizado por el Ing. Agr. Mario E. Peralta y Oscar Liverotti CMCBA:
oliverotti@mercadocentral.gob.ar

Para comunicarse con los editores de este boletín y coordinadores técnicos del Convenio INTA Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, Primer Piso, del Mercado Central de Buenos Aires. Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Buenos Aires.

Les recordamos que las ediciones anteriores se pueden consultar en la página del Mercado Central de Buenos Aires:

<http://www.mercadocentral.gob.ar/boletintomate.php>

Teléfonos: 4480-5500 interno 5741

Ing. Agr. José Fernández Lozano : flozano@mercadocentral.gob.ar

Ing. Agr. Miguel A Sangiácomo: sangiacomo.miguel@inta.gob.ar