Índices de madurez de los frutos

La vida de las frutas se divide en tres etapas fundamentales: ***crecimiento, maduración y senescencia*** (envejecimiento). Este último puede dividirse a su vez, en dos fases: la fase de maduración fisiológica y la de maduración organoléptica.

Maduración fisiológica. Suele iniciarse antes de que termine el crecimiento celular y finaliza, más o menos, cuando el fruto tiene las semillas en disposición de producir nuevas plantas. La evolución de la maduración fisiológica sólo se complementa adecuadamente cuando el fruto se encuentra en la planta.

Maduración organoléptica. Hace referencia al proceso por el cual las frutas adquieren las características sensoriales que las define como comestibles. Por lo tanto, se trata de un proceso que transforma un tejido fisiológicamente maduro pero no comestible en otro visual, olfatorio y gustativamente atractivo (Leopold y Kriedemann, 1975). Aunque el resultado difiere significativamente, la maduración organoléptica se puede completar tanto en la planta como una vez que la fruta ya se ha recolectado. En general, esta etapa es un proceso que comienza durante los últimos días de maduración fisiológica y que irreversiblemente conduce a la senescencia de la fruta.

Madurez comercial. La madurez comercial hace referencia al momento adecuado de proceder a la recolección de un producto destinado a un fin concreto, al objeto de que cumpla las exigencias del mercado. En el grado de madurez comercial óptima, el producto debe tener los índices de madurez adecuada para el consumidor (por ej., debe encontrarse organolépticamente maduro, en el caso de los frutos no climatéricos, como las naranjas) o ser capaz de alcanzarla. Generalmente la madurez comercial guarda escasa relación con la madurez fisiológica y puede coincidir con cualquier etapa del proceso de desarrollo (maduración fisiológica, maduración organoléptica o senescencia). Por lo que no suele ser fácil distinguir claramente las distintas etapas del desarrollo (crecimiento, madurez fisiológica, madurez organoléptica y senescencia) (Wills et al.,1997).

Tomado, Wegrafía: https://infoagronomo.net/indices-de-madurez-optimos-de-los-frutos/

Frutas climatéricas

Se caracterizan porque maduran después de la cosecha y, como parte del proceso de maduración, aumentan la producción de etileno. Eso significa que podemos comprar una manzana o un aguacate verde y dejarlo madurar en casa.

Frutas no climatéricas

Deben recolectarse cuando estén casi listas para el consumo, ya que si se recogen verdes ya no maduran, sólo se ponen blandas. Su maduración es muy lenta y apenas observamos cambios bruscos en su aspecto.

Lo que debemos tener en cuenta al comprar frutas no climatéricas es que no van a tener mejor aspecto del que tienen en la tienda, sólo peor. Por ello debemos elegir las piezas de mejor aspecto y consumirlas cuanto antes.

Ejemplos de frutas no climatéricas

Naranja, limón, cereza, frambuesa, uva, aceituna, pimiento, pepino, piña, mora, arándano, berenjena, pomelo, granada, calabaza, calabacín, lima, fresa y otras.