Fichas Técnicas

Tomate Chonto Selecto-Unidad





Todas las variedades comerciales pertenecientes a esta especie Licopersicum esculentum, Miller

Destinada consumo fresco en Fresco.

FORMATOS DESTINO: Carulla, Éxito, Surtimax.
PLU: 1098 (granel) 639051(Unidad)

TAMAÑO

Expresado en peso mínimo 100 g. y máximo 190 g. por unidad
Se tolera el 5% en sumatoria de ligeros.

COLOR, FORMA, LIMPIEZA Y APARIENCIA

PARAMETROS DE CALIDAD

El fruto debe estar con ligera coloración indicando la iniciación de la maduración, es decir mínimo el 40% de coloración hasta un 75% de maduración, de forma típica de la variedad, redondas, uniformes, sin deformaciones ni protuberancias, sin pedúnculo y cáliz, frutas limpias, libres de polvo, tierra, hojas, tallos u otras materias indeseables, sin residuos de fumigación visibles. Frutas de presentación atractiva, con o sin pedúnculo y cáliz, de superficie lisa, sin rajaduras radiales o circulares, brillantes.
Se tolera el 5% en sumatoria de ligeros defectos.

Fichas Técnicas

ESTADO DESARROLLO, SANIDAD VEGETAL, TEXTURA, FRESCURA Y OLOR-SABOR

PARAMETROS DE CALIDAD	Frutos en su óptimo estado de desarrollo, sin estar totalmente verdes o biches hasta un 75% de color, las semillas deben estar completamente desarrolladas y no se deben cortan al rebanar el fruto, frutos sanos, enteros, sin rupturas de la epidermis, libres de manchas externas o quemaduras producidas por exposición indebida al sol y sin daños fisiológicos. Sin ningún indicio de pudrición o posible pudrición, sin señales de ataques por plagas o enfermedades; sin daños fisiológicos, sin magulladuras producidas por fricción, presión, golpes u otros daños mecánicos. Frutos frescos, lustrosos, con su humedad natural al tacto, turgentes, pero sin estar mojados en la superficie, sin arrugas u otras señales de deshidratación, con su aroma y sabor característicos. **NO TIENEN TOLERANCIA**
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura Óptima: 10 - 15 °C Humedad relativa: 85 - 95 %
CARACTERÍSTICAS A INDICAR EN GÓNDOLA	Evitar corrientes de aire y exponer al calor, almacenar en canastillas plásticas con un solo tendido, en la góndola rotar y seleccionar, eliminando los muy blandos, arrugados, aplastados o podridos. No sobrecargar la góndola, ni maltrar el producto cuando se resurta la exhibición. El proceso de selección del tomate se realiza en forma manual y debe contemplarse la eliminación de frutas dañadas por insectos, deformes, con heridas, y aquellos que por su tamaño muy reducido deben ser enviados a la categoría corriente, debe recordarse que los frutos podridos, con daños ocasionados por pasador o con heridas aceleran la descomposición y el daño de los frutos sanos, estos deben ser eliminados, al igual que todos los frutos que no cumplan con la presente ficha técnica. El manejo de la temperatura es critico para la Calidad puesto que puede acelerar rápidamente su maduración, en la exhibición deben separarse los tomates que están maduros de los que están pintones.

INFORMACIÓN ADICIONAL

El tomate es un fruto climatérico, es decir que continúa su proceso de maduración después de cosechado.
Los índices de maduración que se tienen en cuenta para la inspección del tomate son los atributos externos que son aquellos que pueden ser percibidos por la vista y el tacto y se denominan índices organolépticos. Otro índice que se tiene en cuenta es la firmeza o consistencia la cual se percibe con el tacto.
La madurez fisiológica del fruto se reconoce porque la parte inferior comienza a mostrar una coloración anaranjada, mientras que el resto del fruto permanece verde.
Tenga en cuenta que el tomate debe ser suave es decir que no sea áspero o con protuberancias, su apariencia externa en cuanto al color, forma y tamaño deben ser normales, bien desarrollados puesto que los tomates con protuberancias o aquellos que contienen pulpa seca y espacios abiertos no son considerados como "bien desarrollados". Cuando el tomate esta "Bofo" es por que presenta espacios internos vacíos que ceden fácilmente a una presión ligera manual, es decir que la placenta no llena las cámaras completamente.
Es importante entender que la madurez en general indica el estado de desarrollo alcanzado por el fruto, es decir, cuando ha alcanzado la madurez fisiológica y el estado de desarrollo que le asegura alcanzar un completo proceso de maduración comercial. Se considera tierno, cuando el fruto aún está en etapa de crecimiento y no ha alcanzado la madurez comercial en otras palabras cuando son cortados antes de su punto de sazón, por lo que no alcanza su madurez fisiológica.
La temperatura de almacenamiento es uno de los factores que se deben tener, los frutos verdes deben almacenarse entre 13-20°C, los tomates pintones a una temperatura entre 12-14°C, con humedad relativa del 85%, para tomates maduros la temperatura debe estar entre 7-10°C. Tenga en cuenta que los lotes de producto más maduros deben ser despachados primero.
Se debe arrumar los tomates preferiblemente en canastilla plástica y el peso no debe ser excesivo, para evitar el daño de las mismas. El transporte se debe realizar en camiones carpados y se recomienda las carpas de color blanco, para que no se caliente el producto. El tomate se puede almacenar con aguacate, papaya, sandía, badea, pepino, pimentón y calabacín.

Debe haber homogeneidad en las cajas es decir similares en tamaño, forma, color y grado de madurez. No olvide que en general todas las frutas y verduras deben estar limpias es decir libres de tierra o plaguicidas y otras materias extrañas.