



el huerto

Conservación de las calabazas

Boletín Informativo 10 | 2022

Conservación de las calabazas

CALABAZA



Las calabazas se recolectan cuando el fruto ha alcanzado su maduración completa. En este momento suele producirse un viraje en el color de la

epidermis (naranja para la mayoría de las variedades), permaneciendo la corteza del fruto firme y consistente.

Conservación de las calabazas

En las producciones que van a ser conservadas durante el otoño y el invierno resulta de especial interés que los frutos hayan alcanzado la completa madurez, de lo contrario, su almacenamiento se verá comprometido (Namesny, 1999).

Prácticamente la totalidad de la producción nacional se recolecta durante los meses de septiembre a noviembre, antes de que se produzcan las primeras heladas, ya que son frutos sensibles a las bajas temperaturas.

Las calabazas suelen secarse unos días al sol una vez recolectadas, antes de almacenarlas durante meses.

En ocasiones, antes de llevar el producto a las condiciones finales de almacenamiento, algunos productores lo someten a lo que se conoce como «curado» de los frutos. Se trata de una práctica cuyo objetivo principal es proporcionar un ambiente favorable para la cicatrización de las heridas, que se hayan podido generar durante la tarea de recolección y manipulación (Namesny, 1999).

Calabazas en su momento óptimo de recolección



Calabazas recolectadas secándose al sol



Calabazas en campo tras recolección



Calabazas recolectadas de diferentes tipologías



Conservación de las calabazas

Curado de frutos

Para un óptimo proceso de curado, la temperatura y la duración del proceso debe ser:

- ▶ Temperaturas de entre 20-25 °C durante 2 a 4 semanas; o bien
- ▶ Temperaturas de entre 25-30 °C durante 3 semanas.

Proceso de curado de calabazas



Almacenamiento final de los frutos

Las calabazas suelen almacenarse, de manera tradicional, en ambientes sin control de temperatura y bien ventilados, al abrigo de los fríos. La humedad relativa debe mantenerse por debajo del 70 % para evitar el desarrollo de podredumbres.

En general, las condiciones de conservación que permiten mantener la calidad durante el máximo de tiempo son temperaturas entre 6 y 12 °C y una humedad relativa de entre el 50-70 %.

En caso de aparecer frutos dañados por podredumbres deben desecharse rápidamente para evitar que contaminen y dañen a los sanos.

Almacenamiento de los frutos de calabaza



Bibliografía

Namesny, A. (1999): *Post-recolección de hortalizas (III)*. Ed. de Horticultura, SL.