

Conservación de tomate en cámara.

Para el tomate maduro, la temperatura idónea de conservación es entre 11-13°C por un periodo de 5-10 días, pero para tomate pinto y verde las temperaturas pueden bajar algo más. Así pues, la cosa quedaría así:

TOMATE	TEMPERATURA	HUMEDAD	PERIODO DE CONSERVACION
Maduro	11 - 13 °C	85 - 90 %	5 - 10 Días
Pinto	10 - 12 °C	85 - 90 %	7 - 14 Días
Verde	6 - 8 °C	85 - 90 %	10 - 18 Días
Muy Verde	0 - 1 °C	85 - 90 %	20 - 35 Días

NOTA: El dato para el tomate muy verde aparece en cierta bibliografía, pero personalmente no tengo experiencia a temperaturas tan bajas.

Por lo que respecta a los tratamientos, el tratamiento adecuado sería con fumígenos de metiltiofanato, concretamente con el FRUITFOG-M

FRUITFOG-M Bote de 600g por cada 25 Tm de tomate a tratar.

En lo referente a la forma de utilización, está explicada detalladamente en la etiqueta del bote, no obstante:

- 1- Agitar el contenido del bote fumígeno
- 2- Retirar la pegatina e introducir la mecha hasta el fondo
- 3- Agitar ligeramente el bote para cubrir la mecha con el producto
- 4- Depositar el bote en el suelo alejado de materiales combustibles (papeles, plásticos, etc...)
- 5- Prender la mecha (el bote comienza a humear, al principio lentamente y luego con mayor intensidad)
- 6- Cerrar la cámara y mantener cerrada y con la renovación de aire parada durante al menos 8 horas (el equipo de frío y la ventilación interior de la cámara han de seguir en funcionamiento).
- 7- Transcurridas al menos 8 horas, abrir la cámara y ventilar en caso de que quede algo de humo en el ambiente.
- 8- Poner la cámara a régimen normal de funcionamiento.

Julio Martínez
Dpto. Técnico-Comercial
FOMESA FRUITECH