



# Melón; cosecha

José Eladio Monge Pérez

Michelle Loría Coto

# Criterios de cosecha

- Madurez fisiológica (ddt)
- Contenido de sólidos solubles (°Brix). El melón acumula mayoritariamente sacarosa.
- Cambio de color de la piel
- Formación de la capa de abscisión en el pedúnculo (en Cantaloupe)

# Calidad del fruto

- 1. Contenido de sólidos solubles (°Brix): debe ser mayor de 10 °Brix.
- 2. Ausencia de manchas y daños externos
- 3. Tamaño y forma adecuados
- 4. Cavidad pequeña
- 5. Pulpa firme
- 6. La red debe ser uniforme en todo el fruto

# Cosecha

- Manual, con cuchilla (excepto en Cantaloupe, que se hace con la mano)





# Manejo poscosecha

El traslado de la fruta cosechada a la planta empacadora debe hacerse con rapidez

Esto es especialmente crítico en melón Cantaloupe



# Proceso en la planta empacadora

Descarga y lavado

Cepillado y preclasificado

Protección de la fruta

Clasificado

Empaque



# Proceso en la planta empacadora

Descarga y lavado

Cepillado y preclasificado

Protección de la fruta

Clasificado

Empaque





# Proceso en la planta empacadora

Descarga y lavado

Cepillado y preclasificado

Protección de la fruta

Clasificado

Empaque





# Tratamientos fungicidas

- Metil-tiofanato
- Imazalil
- Cloro

# Proceso en la planta empacadora

Descarga y lavado

Cepillado y preclasificado

Protección de la fruta

Clasificado

Empaque



# Proceso en la planta empacadora

Descarga y lavado

Cepillado y preclasificado

Protección de la fruta

Clasificado

Empaque



# Empaque especial

- En melón Cantaloupe, se utilizan bolsas plásticas especiales.
- Estas bolsas regulan el intercambio gaseoso, reduciendo el proceso de maduración.



# Preenfriamiento y conservación

## Preenfriamiento:

Pasar de la temperatura ambiente a la de almacenamiento

## Método:

Aire forzado

## Temperatura de almacenamiento:

Alrededor de 10 °C

# Transporte

Mercado EEUU:

8-12 días

Mercado Europeo:

15-21 días



Gracias!