

TOMATE ROSA

David Ferrer Calvo



29/09/2009

DESCRIPCIÓN AGRONÓMICA

El tomate es una especie hortícola cultivada a nivel mundial. Continuamente se generan y adaptan a su cultivo nuevas tecnologías con el fin de lograr un producto que responda a las exigencias del mercado. Estas son principalmente la uniformidad, frescura, color, madurez, forma de presentación y envases. El mercado está dominado por grandes empresas de producción de semilla híbrida procedente

de diferentes partes del mundo en cuyo desarrollo y selección han primado las características comerciales, morfológicas, fisiológicas y de resistencia a plagas.

La firmeza de los frutos para conseguir su larga duración ha ido ligada a una pérdida del sabor tradicional, con lo que la demanda del consumidor ha quedado en segundo plano pues con frecuencia los altos rendimientos están inversamente relacionados con algunos aspectos de calidad como es el sabor.

Pero todavía quedan cultivares locales, que habían desaparecido del gran cultivo. El tomate rosa se ha cultivado en el Somontano de Barbastro y otras comarcas próximas de forma tradicional generación tras generación. Reconocido por sus cualidades organolépticas frente a las actuales variedades cultivadas de forma masiva ofrece unas posibilidades de comercialización dentro de una gama de productos de gran excelencia gustativa.

ASPECTO

El desarrollo del color rojo durante la maduración de cualquier tomate se debe principalmente a la síntesis de varios pigmentos carotenoides, en particular el *licopeno*. La temperatura óptima de maduración es alrededor de 20 °C. Frutos madurados por encima de 25 °C y recolectados antes de la adquisición de color rojo suelen ser menos rojos y más blandos.

Los tomates son sensibles a muchas alteraciones originadas por prácticas de manejo inadecuadas, o por la interacción entre ellas y factores genéticos y ambientales que pueden generar algunas fisiopatías que se manifiestan poscosecha. Algunos ejemplos son la podredumbre apical del fruto (*Blossom-end rot*), grietas concéntricas o radiales (*cracking*), manchas epidérmicas por lluvia, tejido fofo o esponjoso (*puffiness*), color verde o amarillo persistente en los frutos o maduración no uniforme (*blotchy ripening*).

SABOR

Hay muchas causas que afectan al sabor del tomate, entre ellas se pueden citar: el contenido en azúcares, el grado de maduración, la nutrición vegetal, el genotipo y el manejo poscosecha.

La intensidad del sabor del fruto está determinada en mayor medida por el contenido de azúcares (glucosa y fructosa fundamentalmente, de ácidos orgánicos y de compuestos volátiles). Se ha comprobado que el gusto del consumidor relaciona el sabor con los sólidos solubles (SS), y que la mayor relación SS/acidez genera un efecto favorable en el sabor (N. Iglesias, 2006). La concentración de azúcares en la fruta está influenciada por factores ambientales entre los cuales la luz juega un papel fundamental. Asimismo, se ha comprobado que el manejo adecuado influye en el aumento de calidad (aspecto y sabor), por ejemplo niveles adecuados de fósforo (P) y potasio (K) incrementan la calidad del tomate mientras que elevados niveles de nitrógeno (N) pueden afectar negativamente al sabor.