

ENSAYO DE CULTIVARES DE MINI PIMIENTOS 2007-2008

J. DE DIOS GAMAYO DÍAZ
A. AGUILAR RODRÍGUEZ

Estación Experimental Agraria. Elche. IVIA

RESUMEN

Durante la campaña 2007-2008 se realizó un ensayo de pimiento tipo mini en el que se ensayaron siete cultivares de mini pimientos de diferentes casas comerciales, de diferentes colores y de diferentes tamaños y formas.

Podemos destacar que los mini pimientos de mayor calibre, los más grandes, son los más productivos. Destaca entre ellos el cv E.49.9526 que aun siendo de los más pequeños es de los más productivos. Los porcentajes de destrío son bajos en todos los casos y la producción considerada de 2ª Calidad también es bastante baja. Esta especialidad de productos mini puede resultar interesante de cara a la diversificación de los productos hortícolas en el mercado.

INTRODUCCIÓN

La aparición en el mercado de los productos mini, “la moda mini” (sandías, melones, tomates, pimientos) que ofrecen al consumidor un variado colorido, una práctica comodidad, en muchos casos un atractivo y delicioso sabor y además su fácil manejo por el hecho de ser pequeños ha ido creando una buena expectativa entre los consumidores y muy especialmente en lo que se refiere a la restauración por la diversidad de platos en los que puede ofrecerse y a los que, sin duda, adorna elegantemente.

En este ensayo disponemos de siete cultivares de mini pimientos de diferentes casas comerciales.

MATERIAL Y MÉTODOS

El ensayo se realizó en la Estación Experimental Agraria de Elche (Alicante). El invernadero utilizado fue un multitúnel sin calefacción con ventilación lateral y cenital cubierta ésta con mallas y que son accionadas mecánicamente.

Se ensayaron siete cvs de mini pimientos. Todo el material vegetal junto con las características y las casas comerciales que lo suministraron se relacionan a continuación.

Material	Resistencias	Casa comercial
E.49.9524	ToMV	Enza Zaden
E.49.9526	ToMV	Enza Zaden
E.49.9531	ToMV	Enza Zaden
TRİYELLO	Tm2	Rijk Zwaan
TRIORA	Tm2	Rijk Zwaan
VITARUBY	Pmmv(L4), TSWV	Hazera
VITAFLAME	Pmmv(L4), TSWV	Hazera

Fechas:

Siembra: 6-10-07
 Plantación: 3-12-07
 Primera recolección: 6-05-08
 Última recolección: 28-07-08

Parcela elemental 3,33 x 1,2 (4 m²), 10 plantas/parcela.

Diseño experimental

El diseño estadístico ha sido de bloques al azar con 3 repeticiones. En el análisis de la varianza para el estudio de la significación de las diferencias se aplicó la prueba de t al nivel del 95%.

Control de producción

El cultivo fue atendido como es normal en la zona en cuanto a entutorado de las plantas y fertirrigación por goteo. Se atendieron los criterios de producción integrada con sueltas periódicas de *Amblyseius*, *Erecomocerus* y *Orius* supervisado todo el proceso por la empresa Syngenta colaboradora habitual en los ensayos de la Estación Experimental Agraria de Elche.

En todas las recolecciones se controló la producción clasificando los frutos en comerciales y de destrío. La producción comercial, a su vez, se clasificaba en primera y segunda calidad.

Hemos considerado primera calidad los frutos buenos, sin manchas, sanos y que no presentaran deformaciones (“uñas”, punta revuelta, “orejas”, etc).

La segunda calidad la componían los frutos menores que se salían del tamaño medio general en cada recolección. El destrío estaba integrado por fruto muy pequeño, podrido, comido, agusanado, pintón, con trips, despezonado, manchado, virótico, etc.

En la recolección del día 3-06-08 se hizo un calibrado que consistió en medir el ancho y el largo de un número determinado de pimientos, 25, de los clasificados como primera calidad así como el grosor de la carne de los mismos.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En el tabla 1 se aprecia la producción comercial al final del cultivo, Los cvs Triora, E.49.9526, Vitaflame y Triyello apuntan diferencias significativas sobrepasando los 5 kg/m², el resto de cvs obtienen producciones por debajo de los 4,75 kg/m². Los cvs que obtienen mayor producción son los de más tamaño a excepción del cv E.49.9526 que siendo el más pequeño de todos es uno de los que mejor producción consigue. En el análisis de los pesos medios de la 1ª Calidad se puede observar cómo los más productivos son los mini pimientos más grandes excepto, como ya se ha comentado, en el caso de E.49.9526. Respecto al análisis del destrío podemos seguir apreciando que los pimientos más grandes son también los que aportan mayor destrío, aunque los porcentajes son, en general, muy pequeños.

La producción de 2ª Calidad es muy poca aunque también en esa producción destaca significativamente el cv E.49.9526 siendo, como se puede apreciar de los más pequeños en tamaño y peso medio.

Se incluye una tabla con las características principales de cada uno de los cultivares.

CONCLUSIONES

Se ensayan siete cultivares de mini pimientos de diferentes casas comerciales, de diferentes colores y de diferentes tamaños y formas.

Los mini pimientos de mayor calibre, los más grandes, son los más productivos. Destaca entre ellos el cv E.49.9526 que aun siendo de los más pequeños es de los más productivos. Los porcentajes de destrío son bajos en todos los casos y la producción considerada de 2ª Calidad también es bastante baja.

Se expone los resultados de un calibrado donde se observa el n° de pimientos por cada 1000 gramos y las mediciones efectuadas sobre la longitud, anchura y grosor de la carne.

La tabla 4, expone las observaciones más destacables que pueden despreciar comercialmente los frutos.

Se puede indicar que estos “minis” son una excelente alternativa por el juego que dan tanto para cocinar, por su excelente sabor, como para decorar ensaladas o diferentes platos.

Durante el cultivo no se apreció ninguna incidencia resaltante de plagas o enfermedades.

Tabla 1. Producción comercial final (al 24-07-08)

Cultivares	Producción final		Destrío	
	kg/m ²	g/frt	kg/m ²	g/frt
TRIORA	5,66 a	64 a	0,273	4,59
E.49.9526	5,63 a	27 d,e	0,079	1,38
VITAFLANE	5,46 a	58 b	0,254	4,45
TRIYELLO	5,32 a	65 a	0,092	1,72
VITARUBY	4,75 b	52 c	0,230	4,62
E.49.95231	4,65 b	32 d	0,032	1,67
E.49.9524	4,21 c	23 e	0,030	0,70
C.V.	15,41%	21,64%		
MDS	0,4	5,14		

Tabla 2. Primera y segunda calidad

Cultivares	1ª calidad		2ª calidad	
	kg/m ²	g/frt	kg/m ²	g/frt
TRIORA	5,26 a	38 a	0,40 c	37 a
TRIYELLO	5,09 a	34 b	0,23 d,e	33 b
VITAFLANE	4,87 a,b	28 c	0,59 b	27 c
E.49.9526	4,85 a,b	21 c	0,77 a	21 d
E.49.95231	4,49 b	20 d	0,16 e	19 d
VITARUBY	4,44 b	28 d	0,31 c,d	27 c
E.49.9524	3,84 c	12 e	0,36 c	11 e
C.V.	18,04%	19,55%	50,46%	28,68%
MDS	0,43	2,6	0,1	2,69

Tabla 3. Calibrado de los frutos

Cultivares	N.º de frutos por cada 100 g	Longitud	Anchura	Grosor pared (mm)
E.49.9524	44	7,96	3,82	4
E.49.9526	37	6,59	4,69	4
E.49.9531	32	7,26	4,96	4
TRIYELLO	20	8,46	3,94	5
TRIORA	18	8,6	6,4	5
VITARUBY	16	10,24	5,94	4,5
VITAFLANE	15	9,2	6,12	4,5

Tabla 4. Observaciones sobre los frutos

Cultivares	Color	Tamaño	Oreja	Uña	Punta
E.49.9524	Rojo brillante	Cónico pequeño	No tiene	No tiene	No tiene
E.49.9526	Amarillo limón	Pequeño	No tiene	No tiene	Acaba en punta
E.49.9531	Naranja	Pequeño	No tiene	No tiene	En punta y revuelta
TRIYELLO	Amarillo limón	Grande	No tiene	Algo de uña	No tiene
TRIORA	Naranja	Grande largo	No tiene	No tiene	No tiene
VITARUBY	Rojo intenso	Grande	Bastante	No tiene	Algo de punta
VITAFLAME	Rojo intenso	Mediano	Bastante	Tiene	Algunos en punta

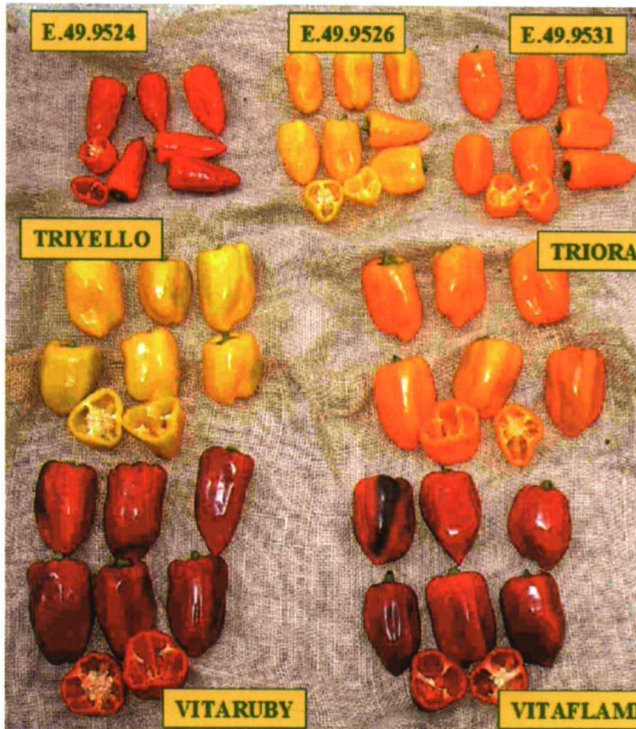


Foto 1. Cultivares de pimientos mini