

DURAZNO

El árbol es de altura moderada; su porte se extiende de acuerdo con la variedad y forma raíces profundas. Hay variedades que producen frutos de hueso fácil de separar y pegado a la pulpa. Las casi 300 variedades se han agrupado en cinco razas, cada una de ellas con características, estación de maduración y aplicaciones propias.



Producto

Fruto globoso, de 5 a 7.5 cm de diámetro, amarillento con tonalidades rojizas en la parte expuesta al sol y un surco longitudinal más o menos marcado. Contiene un hueso ahoyado, muy duro y con surcos sinuosos.



Establecimiento del cultivo

La preparación del terreno requiere primero un subsuelo profundo, con más de 60 cm de profundidad; evitando que el tepetate se revuelva con el suelo superficial, esta labor favorecerá el desarrollo rápido de las raíces y por lo tanto del árbol. Después se requiere un barbecho y un rastreo para uniformizar el terreno, romper los terrones y facilitar las labores posteriores. Enseguida se trazan surcos profundos, de 40 a 50 cm, a 4 o 5 m de distancia entre ellos, dependiendo del sistema de plantación escogido. El número de árboles por hectárea y su acomodo se adaptará a la forma y pendiente del terreno, la maquinaria disponible para el manejo de la huerta y el sistema de poda o conducción del árbol.

La distancia es de 5 m entre hileras y 2 a 3 m entre árboles; estas distancias permiten tener entre 650 y 1,000 árboles por hectárea.



Condiciones edáficas y clima

Los árboles crecen en zonas templadas y no resisten mucho frío. Sufren a temperaturas inferiores a 15 °C. Si están floreciendo en primavera y el termómetro baja a menos 3 °C, tienen daños graves. Sin embargo la falta de bajas temperaturas puede ser también un problema: requieren de 400 a 800 horas de frío.

Prefiere los suelos francos, franco-arenosos, franco-arcillosos, con pH de 6 a 8, y precipitación de 900 a 1,500 mm anuales.



Usos

Consumo humano, principalmente al natural como fruta de temporada y en almíbar o mermelada; también se incluye en la elaboración de ensaladas, gelatinas, tartas y pasteles.



Nombre científico
Prunus persica L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA