NECTARINA

Nombre de un árbol, variedad del melocotonero común (duraznero). A veces, las semillas de melocotón dan lugar a plantas que forman nectarinas y las de nectarina producen en ocasiones árboles que forman melocotones. Como es imposible saber el tipo de fruto que se obtendrá a partir de las semillas de nectarina, la práctica habitual consiste en injertar en un melocotonero yemas tomadas de ramas donde crecen nectarinas.



Producto

Fruto carnoso de piel lisa que produce. Éste se diferencia del Durazno por la textura de la piel, el aroma y el sabor, pero es semejante en color, tamaño y forma de la semilla.

La recolección se hace en forma manual o con el auxilio de ganchos, cuando la nectarina esta amarilla pero sazonada, cuando empieza a madurar se recolecta en pequeñas canastas o botes de 5 a 6 kg, llevándose a orillas de la huerta y acopiándose en canastos para su posterior manejo, empaque o bien para seleccionarse por 3 o en algunos casos hasta 4 tamaños mediante seleccionadora de cables. Se empaca en cajas de madera de diversas medidas que van desde los 5 hasta los 30 kg. En todo el proceso la fruta debe ser manejada con cuidado para evitar magulladuras.



Establecimiento de la plantación

Antes de la siembra se realizará un replanteo, trazando las las y marcando la posición de los árboles en la fila. La siembra se realiza con plantones injertados en vivero, con plantas injertadas a yema dormida, con porta injertos de un año de vivero, sembrando directamente el hueso.



Condiciones edáficas y clima

Las Nectarinas son frutales propios de las zonas de poca altitud, desde el mismo nivel del mar hasta alturas de 300 metros. Éstas no tienen la necesidad de un largo reposo invernal como ciertas variedades de melocotonero, prefiriendo climas de inviernos cortos y relativamente templados y veranos largos de atmósfera seca, por ser muy sensible a las humedades, ya que pueden favorecer el desarrollo de enfermedades y la pérdida del fruto por agrietamiento. La nectarina puede soportar durante el invierno temperaturas inferiores a -7 °C; el botón floral soporta los 4 °C; las flores abiertas los -2.5 °C y los frutos recién formados -1.6 °C, con temperaturas menores puede perderse la cosecha.







Usos

Se le consume principalmente como fruta fresca. Algunas variedades de pulpa muy firme y con un alto contenido de carbohidratos que le permiten destinarse a fruta seca y mermeladas, ates y jugos, asimismo, gracias al proceso industrial que recibe la nectarina, es posible obtener licores.





