TOMATE ROJO

Es el nombre común que se le ha dado a una planta herbácea de tallo voluble y largo. Tiene un sistema radicular pivotante, profundo y poco ramificado. Los tallos y ramas son de consistencia herbácea, por lo cual la planta no se sostiene por sí sola y es necesario el empleo de tutores para su sostén.

Las flores se encuentran agrupadas en inflorescencia de racimo o cimas racimosas.



Producto

Considerada la hortaliza número uno, es una baya muy coloreada, típicamente de tonos que van del amarillento al rojo, debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno.

Posee un sabor ligeramente ácido. Es de forma generalmente redonda y achatada, excepto algunas variedades de fruto alargado, como el saladette. Aunque son de diferentes tamaños, por lo general es un fruto grande.



Establecimiento del cultivo

La siembra por transplante se realiza al aire libre en un lugar protegido de los rayos directos del sol y de los vientos. Lo mejor es utilizar un invernadero o una cajonera con tapa de cristal para preparar el semillero.

La distancia entre plantas en invernadero es de 20 a 30 cm, y a campo abierto de 10 a 20 cm, con una distancia entre hileras de 1.2 a 1.5 m.



Condiciones edáficas y clima

Se cultiva en zonas templadas y cálidas. El clima húmedo con temperaturas altas y una humedad relativa superior a 75% es poco apropiado. La temperatura óptima es de entre 20 a 24 °C.

Prefiere suelos profundos, mullidos, bien aireados y con buena proporción de materia orgánica, con un pH ligeramente ácido.





Usos

Principalmente en ensaladas y jugo en fresco; la industria alimenticia actual procesa los iitomates en infinidad de formas, desde zumos, purés, conservas de jitomates enteros y pelados, fritos, en componentes de diversas salsas picantes o dulces, mermeladas, esencia para la elaboración de alimentos, saborizantes y otros productos.

Los hay del tipo saladette, bola y cherry.







