

MANDARINA

El mandarino es un árbol pequeño, espinoso y más resistente al frío que los naranjos; se adapta perfectamente a las condiciones climáticas desérticas, semitropicales y subtropicales. Por mandarina se conoce al fruto de al menos dos especies, la *Citrus reticulata* y *Citrus unshiu* que corresponde al grupo de las mandarinas Satsumas. Existen también numerosos híbridos de naranjas y mandarinas cuyo nombre genérico es mandarina. Dentro de este grupo se englobaría la variedad Fortune.



Producto

El fruto es de forma esférica más disminuido por los polos, de olor intenso, sabor agradable, con cáscara delgada y con gajos que se separan con facilidad. Tiene un valor nutritivo muy similar al de la naranja, pero es un fruto más frágil y más expuesto a sufrir daños durante la manipulación.



Establecimiento de la plantación

Se deben sembrar árboles injertados, libres de plagas y enfermedades, con buena unión del patrón y el injerto; de copa vigorosa, formada por 3 a 4 ramas bien distribuidas y una buena formación del sistema radicular. Generalmente, en plantaciones se usan distanciamientos de 7x 6 m; sin embargo, éstos pueden variar, dependiendo del tipo de suelo, topografía del terreno, riego y clima.



Condiciones edáficas y clima

En este cultivo, la temperatura es el factor climático limitante que afecta el período comprendido entre la floración y la cosecha, la calidad del fruto y la adaptación de cada una de las variedades. En regiones donde la humedad relativa es alta tiende a tener cáscara delgada y suave, mayor cantidad de jugo y de mejor calidad. Por su parte, la baja humedad favorece una mejor coloración de la fruta. El rango adecuado de humedad relativa puede considerarse entre 60 y 70%.



Usos

Para consumo humano en fresco; también sirven para realzar sabores de platillos de carne, pescado y marisco; para preparar bebidas frías y calientes; como base de pasteles y postres. La cáscara seca de la mandarina se utiliza mucho en preparados de la comida china.



Nombre Científico
Citrus reticulata.

Fuente: SIAP



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA