

ALMACENAMIENTO DE YUCA - CARIMAGUA 1974A

Se hicieron ocho pilas con yucas de la variedad CMC # 9 cosechados y dejados un día expuestas al sol. Yucas enteras, no partidas y de todos los tamaños. Se utilizaron dos sistemas para el almacenamiento.

I- En capas: 1 capa de paja de arroz sobre el suelo seguida de otra de yuca y encima de esta otra de tierra, encima otra de yuca, y así sucesivamente.

II- Granel: 1 capa de paja sobre el suelo y luego todas las yucas cubiertas por otra capa de paja (más o menos 5 cm.) y sobre esta una capa de tierra sellando toda la pila.

Duración del ensayo: Desde Enero 29 a Marzo 26 de 1974.

101458

Fecha de sacada: A las 2^{as} 4 - 6 y 8 semanas.

El número de yucas por pilas varía de 190 a 200 unidades

Datos tomados:

A - Deterioración - según la siguiente escala

0 - Completamente , aceptable ó buena

1 - Con daño en las puntas

2 - Con 1/4 de la raíz deteriorada

3 - Con 1/2 de la raíz deteriorada

4 - Completamente deteriorada

B - Peso al iniciarse el almacenamiento

C - Peso al finalizar el almacenamiento - 2 - 4 - 6 - 8 semanas

D - Número de raíces

E - Calidad culinaria



Resultados:

I - Almacenamiento capas

Cal.	2 semanas		4 semanas		6 semanas		8 semanas	
	No. Raices	% Peso	No. Raices	% Peso	No. Raices	% Peso	No. Raices	% Peso
0	27	26.64	19.79	21.64	13.02	17.17	2.60	4.0
1	22	24.9	13.54	15.92	8.34	19.94	-	-
2	14	15.25	10.42	11.85	5.72	5.58	-	-
3	16	14.84	13.03	13.72	8.34	11.16	6.25	12.67
4	21	18.37	43.02	36.87	64.58	55.15	91.14	83.33
% Perdida de Peso = 14.0			28.89		42.11		64.78	

II- Almacenamiento agranel

Cal.	2 semanas		4 semanas		6 semanas		8 semanas	
	No. Raices	% Peso	No. Raices	% Peso	No. Raices	% Peso	No. Raices	% Peso
0		36.86		35.27		27.37		25.26
1		7.57		10.63		15.26		17.65
2		7.58		7.90		5.78		7.59
3		16.67		18.10		14.74		18.49
4		31.32		28.10		36.85		31.00
% Perdida de Peso = 14.77			28.10		37.80		50.60	

Las raices podridas presentaban crecimiento de hongos de color negro, verde, (cobre), blanco y rosado por encima de la cascara. Las pudriciones mas avanzadas tienden a ser mas oscuras marrón o café, otras veces son pudriciones blandas sin perder el color blanco.

Las raices sanas que salieron despues del almacenamiento son mas blandas

esponjosas, y su calidad culinaria se deterioró ya que al cocinarlas resultaron duras y cristalizadas.

Prueba de observación

Almacenamiento de estacas = Carimagua 1974 A

De un ensayo cosechado en Febrero 22 de 1974 se cortaron estacas largas (80 ó mas cm) y se separaron en varios grupos de 30 estacas cada uno donde se combinaron estacas descubiertas y tapadas con paja, puestas sobre tierra o sobre paja, acostadas y paradas se observó que a los tres meses el número del total de estacas, aptas para la siembra no llegaba al 1%. El 60% estaban secas completamente y 39% estaban brotadas. Aparentemente las que más resistieron fueron las puestas verticalmente y sobre tierra descubierta. Las acostadas y sobre tierra o paja fueron más propensas a brotarse. Las que quedan aisladas del suelo por otras estacas o paja fueron mas susceptibles a secarse totalmente y ni siquiera a brotarse.

FABIO A. CALVO
Carimagua, Marzo de 1974