



RELACIÓN PULPA-HUESO DE 15 VARIEDADES DE ACEITUNA DE MESA

Javier Hidalgo¹, María del Carmen Jiménez¹, Salvador Luque¹, Pablo Calabrús¹, Rafael Font¹, Daniel Pérez¹, Ana Leyva¹, Juan Carlos Hidalgo¹



¹ IFAPA Centro Alameda del Obispo. Av Menéndez Pidal S/N 14010 Córdoba. España.

INTRODUCCION

España es el principal productor de aceituna de mesa:



Las variedades Manzanilla de Sevilla y Hojiblanca suponen el 90% de la producción nacional

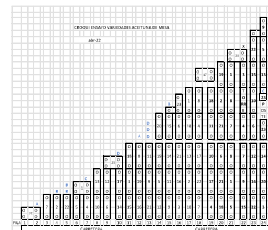
➔ Necesidad de ampliar la oferta

MATERIAL Y MÉTODOS

Ensayo de 23 variedades de aceituna de mesa de la Cuenca Mediterránea

Ubicado en IFAPA Alameda del Obispo. Plantado en abril de 2022. Marco: 7 x 5 m. Riego localizado.

Diseño experimental: Bloques al Azar. Parcela elemental: 4 olivos 4 Repeticiones por variedad.



RESULTADOS

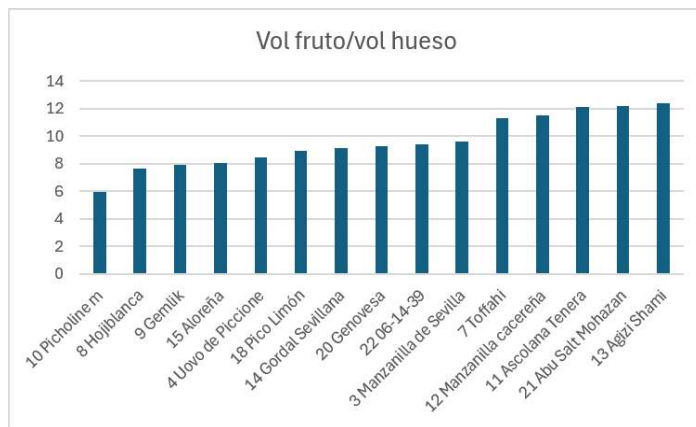
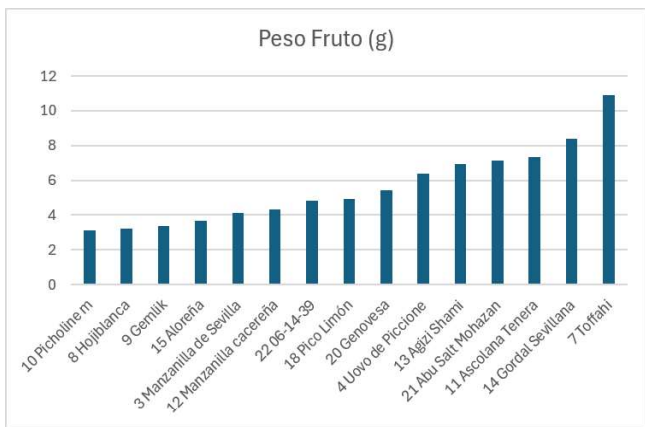
En 2025 se ha producido la primera cosecha.

Se evalúa la precocidad de entrada en producción

Sólo 15 variedades han tenido producción.

La relación pulpa-hueso expresa la la proporción entre la cantidad de pulpa (parte comestible) y el hueso (endocarpio) del fruto.

Valores altos dan sensación satisfactoria al consumidor



CONCLUSIONES

Las variedades con mayor relación pulpa-hueso fueron Agzi Shame y Toffahi (Egipto) y Abu Salt Mohazan (Siria).

Las variedades con relación más baja fue Picholine marrocaína (Marruecos) y Hojiblanca (España).

Agzi Shami (Egy), Manzanilla Cacereña (Esp), con tamaño medio de fruto, pueden ser más interesantes que Gordal Sevillana o Toffahi (Egy)

Deben evaluarse junto con otras propiedades, como la aptitud para el procesado en verde, el deshuesado, o la firmeza de pulpa, así como el comportamiento en campo: productividad, precocidad en entrada en producción, molestado y resistencia a plagas y enfermedades.