



Mandarina

DESCRIPCIÓN

Los mandarinos son arbustos o pequeños árboles de 2-4 m. de altura con ramas delgadas, que presentan, entre los cítricos, la mayor resistencia al frío.

ORIGEN

Su origen se sitúa en el Sureste de Asia, China y Cochinchina, y su cultivo en el área mediterránea es relativamente reciente, (principios de siglo XIX), produciéndose hoy con extraordinaria frecuencia. En España se comercializan anualmente más de 2 millones de toneladas, en una superficie de 120.212 ha., destacando como provincia, Valencia, con casi la mitad de la superficie (49.357 ha.), Castellón (34.447 ha.), Huelva (7.588 ha) y Alicante (6.197 ha.).

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias existen alrededor de 76 ha, de las que pertenecen a nuestra provincia, destacando como municipios Santa Cruz de La Palma (5 ha.), La Laguna y Arona (3 ha.), Breña Alta y la Orotava (2,5 ha.)

A nivel general la inmensa mayoría de las mandarinas existentes en el mercado se dividen en los siguientes grupos:

Satsumas: frutos achatados, con la piel muy delgada, sin semillas y con alta concentración de zumo, su punto óptimo de consumo se consigue con la piel aun con tonalidades verdes. Entre ellas destacamos variedades precoces como la:

Okitsu: Fruto: Grande, achatado. De buena calidad gustativa. Muy precoz, en algunas zonas comienza su recolección en septiembre. Tolera mejor que otras satsumas el transporte y almacenamiento.

Clausellina: Fruto de poca calidad, precoz, su recolección puede comenzar a mediados de septiembre

Clementinas: frutos redondeados de color naranja muy intenso, generalmente de menor tamaño, con semillas y excelente calidad, que las hace ser muy apreciadas. Destacamos como precoz:

Marisol: Fruto de buen tamaño, redondo y corteza naranja intenso, sin semillas, precoz, de mucho zumo aunque poco paladar. Es la más abundante en Tenerife.

Clementina de Nules: la más común en el mercado, similar en tamaño y color a Marisol, de piel gruesa rugosa, facil de pelar, aunque es más tardía y de mejor paladar.

Clementina fina: fruto de pequeño tamaño, corteza fina, de media estación y excelente sabor.

Híbridos: frutos de corteza más o menos lisa brillante y color rojizo, son de media estación o tardías. Con pocas o sin semillas

Ortanique: fruto de tamaño medio a grande, ligeramente achatado, corteza rugosa, que se adhiere ala pulpa, de alto contenido en zumo y de buen sabor, es la más tardía.

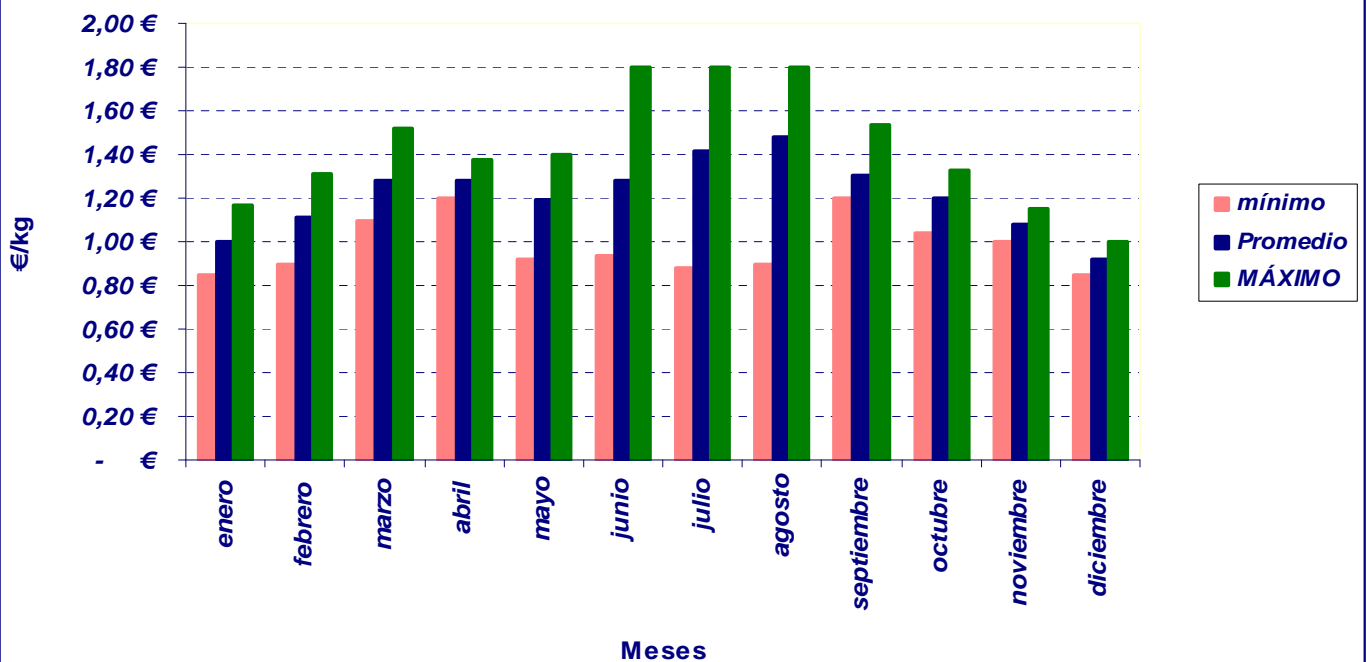
Fortuna: fruto de tamaño pequeño color naranja intenso y piel fina adherida a la pulpa, con alto contenido en zumo.

Clemenvilla o Nova: fruto de tamaño mediano a grande, piel muy rojiza, se pela con facilidad, es jugoso y de sabor un tanto agridulce, la más temprana en este grupo (a partir de diciembre).

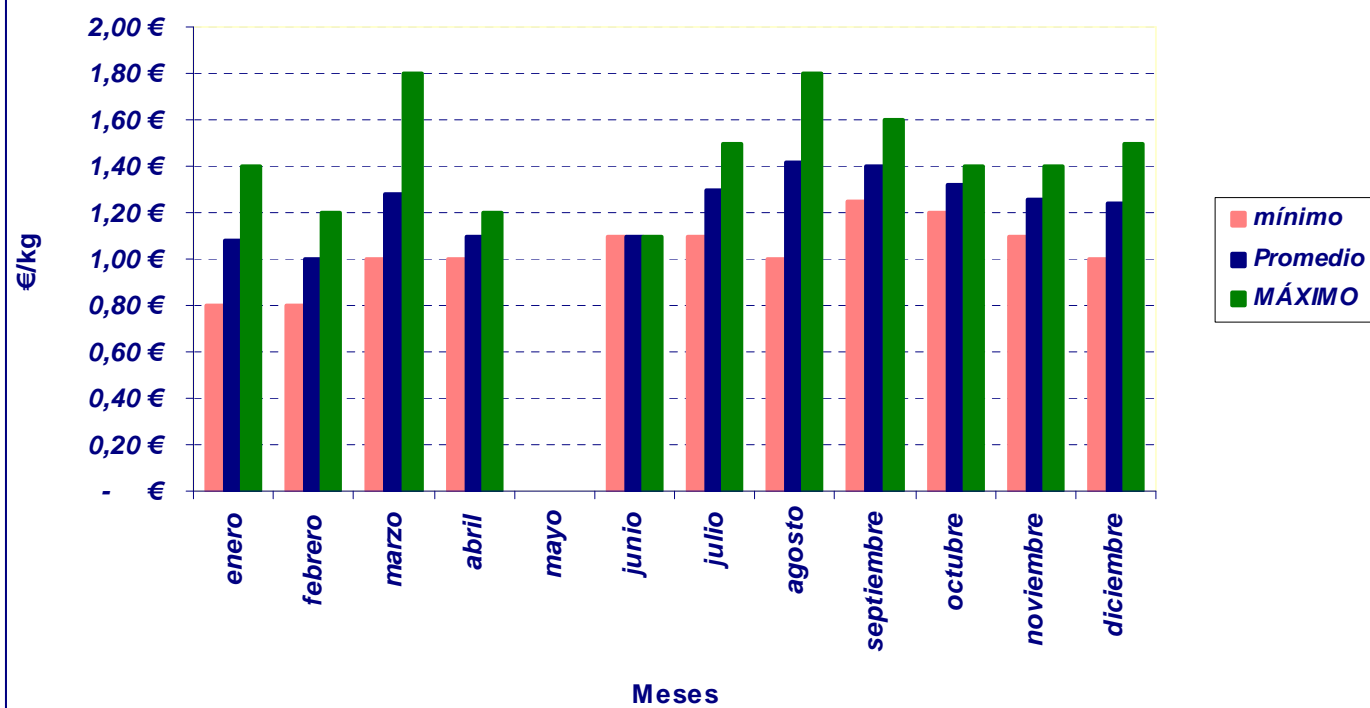
PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE, la entrada de mandarina local supone unas 19 toneladas, frente a las casi 2.547 t que provienen del exterior. En cuanto a precios, éstos oscilan para las locales entre los 0,80 y los 1,80 €/kg., con máximos a principios y finales de temporada (septiembre-abril) y mínimos en torno al mes de diciembre. Las de origen no local (peninsulares) se cotizan, a nivel general, a unos 10 céntimos menos que las locales.

**Gráfica Evolución Precios. Mandarinas No local.
Periodo 2008-2012**



Gráfica Evolución Precios. Mandarinas local. Periodo 2008-2012



PROPIEDADES NUTRITIVAS.

La mandarina, al igual que el resto de los cítricos, es rica en antioxidantes, sobre todo vitamina C, y muestra una acción beneficiosa sobre la prevención cánceres como el de páncreas, recto, vejiga, pulmón y mama. Su pulpa contiene pectina, por lo que es ideal para disminuir los niveles de colesterol. Además ejerce una acción favorable sobre el control de resfriados y la tensión arterial, ayudando a regularizar el tránsito intestinal, debido a su alto contenido en fibra.

Calorías	45 Kcal	Agua	86.7 g
Proteínas	0.6 g	Potasio	210 mg
Fibras	2.0 g	Hierro	0.4 ug
Hidratos de Carbono	10.2 g	Vitam. C	32 mg
Grasas	-- g	Vitam. A	57 ug

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

**Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011