



## MANDARINA

### DESCRIPCIÓN

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

### ORIGEN

Su origen se sitúa en el Sureste de Asia, China y Cochinchina. Su cultivo en el área mediterránea es relativamente reciente (principios de Siglo XIX), produciéndose hoy con extraordinaria frecuencia.

En España se comercializan anualmente casi 2 millones de toneladas, en una superficie de 105.583 ha, destacando como provincia, Valencia (38.693 ha), Castellón (27.421 ha) y Huelva (11.689 ha).

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias existen alrededor de 96 ha, de las que 37 ha. pertenecen a nuestra provincia, destacando como municipios Santa Cruz de La Palma (5 ha.), La Laguna y Arona (3 ha.).



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

**A.- 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

**B.- 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.

**C.- 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).

## COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE, la entrada de mandarina local supone unas 14 toneladas que es el 0,7% de la que entra en el mercado, frente a las 2.011 t que provienen del exterior.

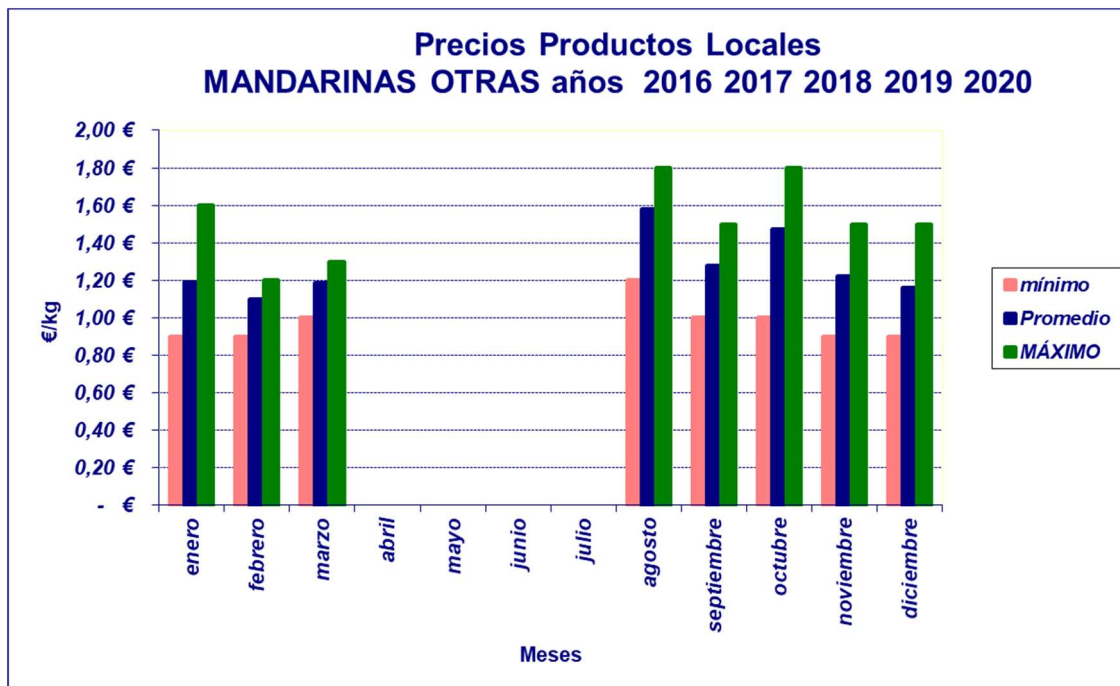
### MANDARINA

Producto	Importancia	TOTAL		Porcentaje		Kg TOTAL
	Relativa de cada Producto	Kg No Local	Local	de origen No Local	de origen Local	
<b>SUMAS</b>		<b>2.010.697</b>		<b>99,3%</b>	<b>14.630</b>	<b>2.025.327</b>
<b>MANDARINAS OTRAS</b>	<b>52,3%</b>	<b>1.044.237</b>		<b>98,6%</b>	<b>14.630</b>	<b>1.058.867</b>
<b>MANDARINAS SATSUMAS</b>	<b>1,3%</b>	<b>27.255</b>		<b>100,0%</b>	<b>0</b>	<b>27.255</b>
<b>MANDARINAS CLEMENTINAS</b>	<b>17,9%</b>	<b>362.199</b>		<b>100,0%</b>	<b>0</b>	<b>362.199</b>
<b>MANDARINAS CLEMENULLE</b>	<b>16,8%</b>	<b>340.836</b>		<b>100,0%</b>	<b>0</b>	<b>340.836</b>
<b>MANDARINAS ORTANIQUE</b>	<b>11,7%</b>	<b>236.170</b>		<b>100,0%</b>	<b>0</b>	<b>236.170</b>

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

### PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En cuanto a precios, éstos oscilan para las locales entre los 0,90 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 orígenes no locales (peninsulares) se cotizan, a nivel general, a unos 10 céntimos menos que las locales.



### PROPIEDADES NUTRITIVAS

La mandarina, al igual que el resto de los cítricos, es rica en antioxidantes (sobre todo vitamina C). Muestra una acción beneficiosa sobre la prevención de 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 Agricultura y pesca, Alimentación y Medio Ambiente, año 2016.

\*\* Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016.