Berenjena China

Nombre Científico: ***Solanum melongena L.***
Variedad / Tipo: ***Chun Hua F1***
Familia: ***Solanáceas***
Origen: Históricamente, se ha mencionado que las variedades de berenjena chinas tienen orígenes chinos pero también hay evidencia de que fue encontrada en partes de la India.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas y Físicas: Fruto alargado y delgado, con un promedio de 15 a 20 centímetros de largo y 5 centímetros de diámetro. Su color exterior varía de violeta a púrpura brillante. La pulpa interior es de color blanco algodonoso, semi-firme y casi sin semillas.

Detalles de producción: Ventana de producción: Todo el año en climas tropicales
Tipo de producción: Campo abierto

Características de Almacenamiento y Conservación: El producto se almacena a una temperatura de 8 a 10°C. Para conservar fresco es necesario mantener esta temperatura durante el traslado de la carga.

Vida de anaquel: De 10 a 15 días con temperatura controlada (5 días de traslado / 10 días de anaquel).

Empaque ó Presentación: Se manejan cajas de cartón de 4 kg y de 13 kg
Cajas por Paleta:
Cajas de 4 kg: 99
Cajas de 13 kg: 30

Características Fisicoquímicas:

Características Fisicoquímicas: Tamaño por porción 100g		
Calorías	30	
		Valor *
Grasa Total	g	0
Carbohidratos Totales	g	3.5-4
Fibra	g	2-2.5
Agua	%	90-95
Proteína	g	1-1.5
Vitamina	mg	0.5
Calcio	mg	0
Hierro	mg	0
Fósforo	mg	0

DATO CURIOSO

Las berenjenas chinas son más adecuadas para cocinarse en estofado, salteadas o asadas. Además de sus atributos culinarios, la berenjena se ha utilizado en la medicina tradicional china durante miles de años.