

Berenjena Thai

Nombre Científico: *Solanum melongena L.*

Variedad / Tipo: *Kermit F1*

Familia: *Solanáceas*

Origen: Esta variedad de solanácea es originaria del sur de Asia, específicamente en el país Tailandia.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas y Físicas: Fruto pequeño y redondo, con un promedio de 1-2 centímetros de diámetro. Su piel fina es tersa y suave con franjas de color verde oscuro que van desde el cáliz verde hasta el final de la flor blanca. La pulpa es firme, tierna, de color blanco y contiene muchas semillas pequeñas.

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	3-4
Fibra	g	2-2.5
Agua	%	90-95
Proteína	g	1-1.5
Vitamina	mg	0.5-1.5
Calcio	mg	0
Hierro	mg	0
Fósforo	mg	0.1-1.9

DATO CURIOSO

La berenjenas Thai son un ingrediente común en la cocina tailandesa porque absorben fácilmente los sabores y pueden agregar un elemento refrescante a los platos picantes y calientes.

