

Coco

Es un cultivo representativo de las zonas costeras tropicales. La palma de coco pertenece a la familia Areca, a la subfamilia Cocoideae y es la única especie del género Cocos, de la cual se han desarrollado diferentes variedades y ecotipos. El fruto es una drupa cubierta de fibras, de 20 a 30 centímetros con forma ovoidal, pudiendo llegar a pesar hasta 2.5 kilogramos, está formado por una cáscara externa amarillenta, correosa y fibrosa (exocarpo) y otra más dura (endocarpo) que dispone de tres orificios próximos en disposición triangular, situados en el ápice, dos cerrados y otro frente a la raicilla del embrión.

Época del cultivo: Producción durante todo el año.

Condiciones de Almacenamiento y transporte: En general se recomienda el almacenamiento a temperaturas que oscilen entre 10 y 15.5°C y humedades relativas bajas, entre 45 y 55%; en estas condiciones los cocos pueden almacenarse de 9 a 11.5 meses sin que aparezca rancidez, amarillamiento o podredumbre (Moreira, 1980)



Empaque: Arpilla Caja

Usos: Consumo fresco de su jugo y su pulpa
Es altamente hidratante por su contenido de electrolitos
Para bebidas y alimentos.



Contenido: 40 y 20 pzas
40 LB, y 14, 20, 24 piezas



Maduración:

Se mide en base al color exterior del fruto y al contenido de agua (se debe escuchar el sonido del agua en el interior del fruto sacudiendo el coco). debida al aumento en la cantidad de líquido contenido en las células a medida que las frutas se maduran.



Proceso: Recepción de fruta
Inspección de calidad.



Vida anaquel:

El coco se puede conservar de 1-2 meses a una temperatura de 0-2°C (32-36F) con un 80-85% de humedad relativa.