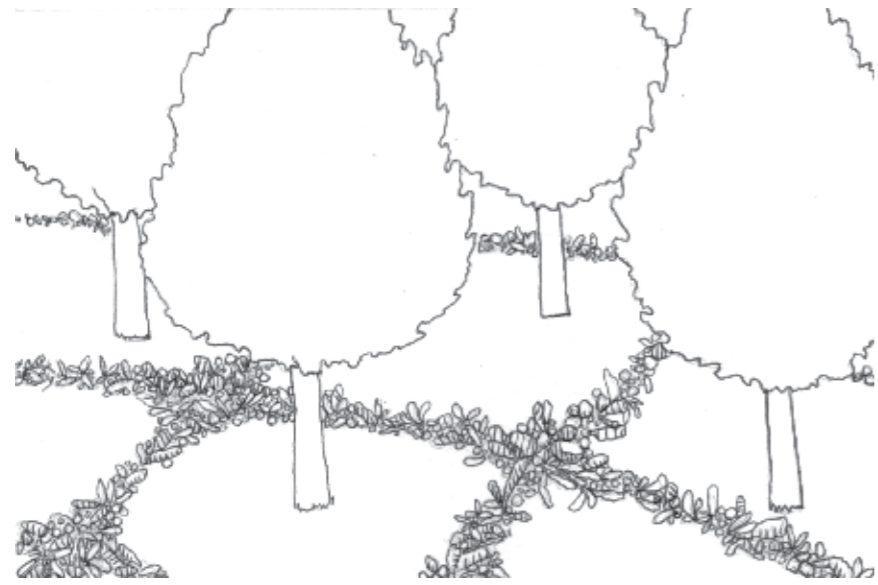
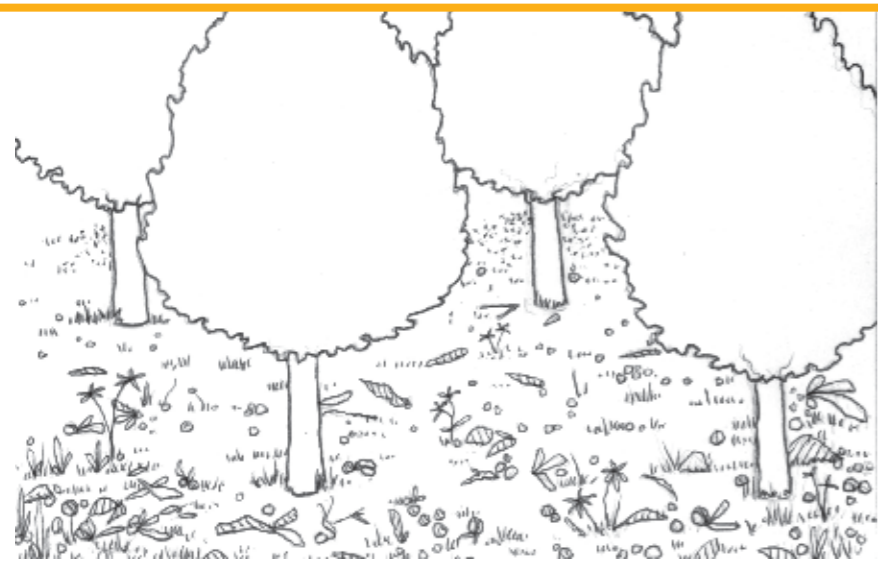
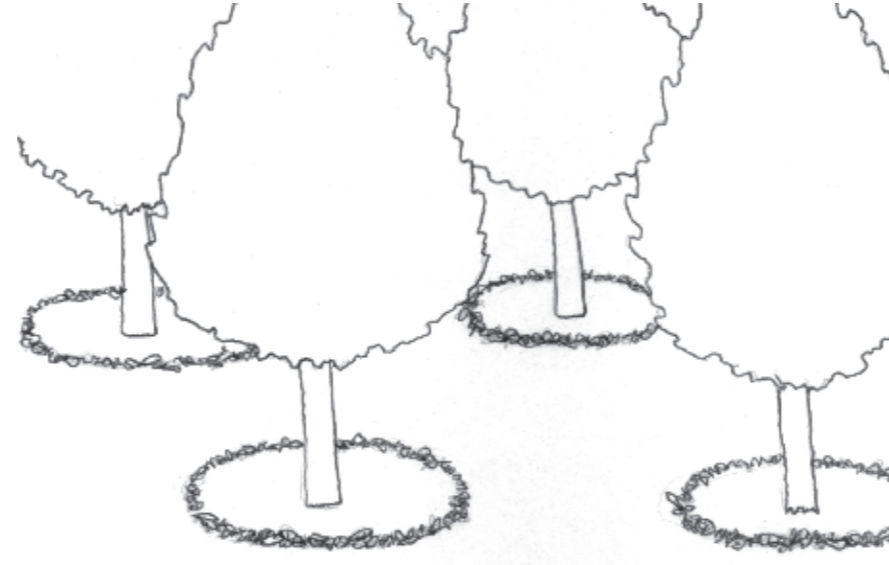


# Cuidando la calidad de tu cosecha

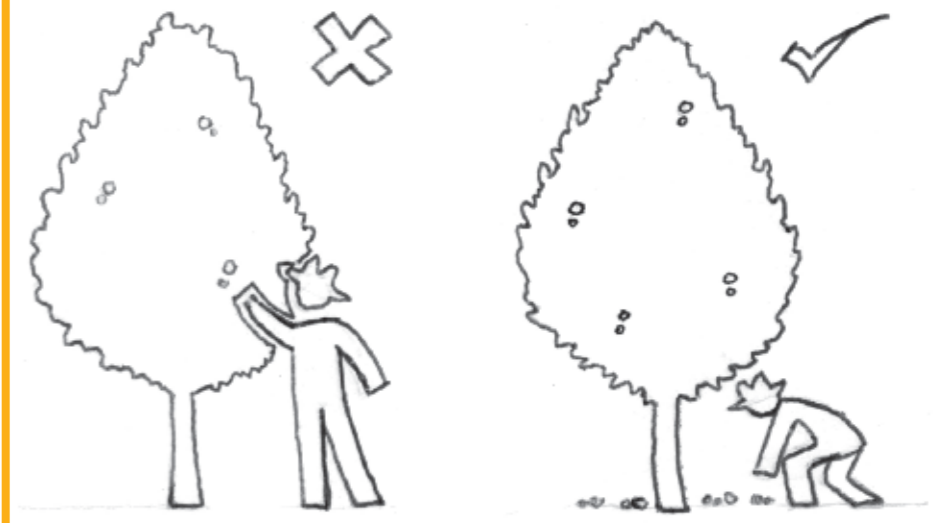
La nuez de macadamia de calidad debe de tener un tamaño homogéneo, un color blanquecino o cremoso uniforme, sabor fresco, un contenido de aceite mayor al 70%, y un \*rendimiento superior al 25%, para lograrlo te aconsejamos seguir los siguientes pasos durante tu cosecha:



**1** Un mes antes de iniciada la cosecha limpiar el suelo, retirando nueces de la cosecha pasada, así como hojas, y cualquier hierba. Sacudir los árboles al final de cada cosecha para recoger todas las nueces facilitará mucho el trabajo de limpieza para el siguiente ciclo.



**2** Triturar todo lo que reúna al limpiar el suelo, colocándolo en los bordes de los ruedos, esto facilitará la nueva cosecha y ayudará a mantener la humedad en el suelo y la materia orgánica en la zona más activa de las raíces.



**3** Cosechar la nuez de suelo, no del árbol. Sólo de esta manera se puede asegurar su madurez con un mínimo de 70% de aceite en la almendra.

**4** Inmediatamente después de cosechada la nuez debe de ser descascarada para evitar que la nuez germine y evitando también el crecimiento de hongos.



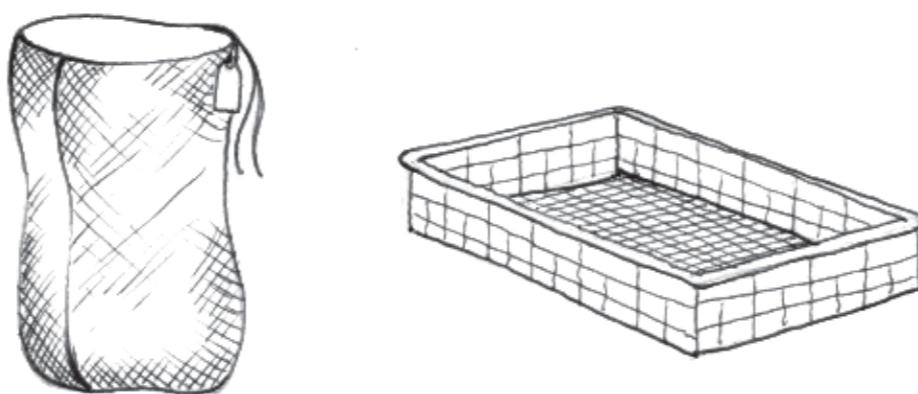
**5** Seleccionar la cosecha poniendo unos 10 segundos la nuez recién descascarada en agua. Todas las nueces que floten retirarlas pues son: inmaduras, hongueadas o vacías. Este método sólo se puede utilizar inmediatamente después de cosechada la nuez, puesto que si la dejamos secar la mayoría flotarán a pesar de que estén buenas.



**6** Releccionar la nuez pasándola por una malla con buena iluminación, eliminando la nuez germinada, nuez con hongos, nuez pequeña, nuez color grisáceo, nuez quebrada.



**7** Inmediatamente secar la nuez en secadora a 35 colocarla en un lugar ventilado y fresco libre de los rayos del sol.



**8** Si el procesador aún no puede recibir la nuez, almacenarla en un lugar fresco, ventilado, libre del sol y en arpillas elevadas del suelo evitando la humedad y/o contaminación por hongos. No colocar en costales cerrados.

- No descuides el esfuerzo de todo el año de trabajo en tu huerta, mantén la calidad hasta la cosecha. Se te compensará con un mejor precio a tu cosecha.
- Entre menos tiempo pase entre la cosecha y el procesamiento de tu nuez, mayor será tu calidad.
- Es importante que conozcas tu nuez. Recuerda tomar una muestra siempre de la nuez que vendas o envíes a procesar.
- A pesar de que la cáscara externa de la nuez es muy dura, la nuez en concha húmeda es más sensible que la nuez seca, no la golpee al transportarla, eso podría reducir su rendimiento.
- Un deshumificador o ventilador casero pueden ser útiles en el cuarto de secado y/o almacenamiento.

\*Rendimiento: Cantidad de nuez en concha que necesita el procesador para obtener 1kg de nuez de macadamia almendra. Entre mayor sea la calidad, mayor el rendimiento.