

MADURACIÓN

Sobre mayo o junio ocurre la formación de pequeñas flores blancas o verdes en racimos. Al principio de verano se producen los primeros frutos verdes. A partir de últimos de septiembre los frutos maduran y se transforman en frutos de color negro a morado.

La maduración ocurre en una serie de fases que se traducen en unos cambios en la composición del fruto. Como indicativo de la madurez se usa la modificación externa de coloración por su facilidad de reconocimiento. Estos cambios empiezan en el momento en que el verde intenso pasa a ser verde amarillento. A continuación surgen manchas violáceas (el denominado enverado) extendiéndose luego hasta el epicarpio. Posteriormente la pulpa se torna violácea hasta el hueso y la epidermis alcanza el color negro recubierto de una capa de pruina blanquecina. Cuando ocurre esto finaliza la acumulación de aceite.

Sería muy interesante poder calcular el periodo de maduración, pero este es muy variable dependiendo de las condiciones climáticas, cosecha del árbol, variedades...

En un estudio realizado por el departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba (D. Barranco, C. De Toro, L. Rallo) la fecha de maduración se sitúa entre el 30 de octubre y el 25 de noviembre, con una duración de la maduración de entre 53 y 69 días. En este estudio ponen asimismo de manifiesto que las condiciones climáticas de cada año juegan un papel importantísimo en la fecha de maduración y en la duración de las mismas.