

FICHA DE MERCADO

AJONJOLI

Presentación al consumidor



Características del producto

Nombre común	Ajonjolí en oro
Nombre científico	Sesamun Indicum
Principales variedades	Semillas criollas certificadas y no certificadas
Ciclo vegetativo (días)	150 a 180
Unidad de medida (mayoristas)	Quintal
Unidad de medida (consumidor)	Libra
Empaque	Saco de polipropileno / Bolsa plástica

Factores de Calidad [%]

Denominación	Manchas		Daño 1/	
Primera	≥ 0	< 1	≥ 0	< 1
Segunda	≥ 1	≤ 2	≥ 1	≤ 2

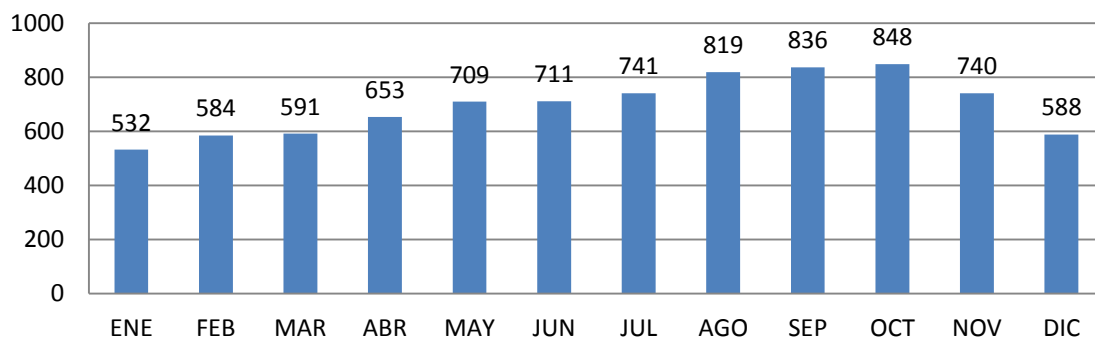
1/ Daño total es la suma de: Coloraciones, granos picados, daños mecánicos, daños por insectos.

Vida de anaquel (días)	Prolongada con almacenaje adecuado
Denominación Monitoreada	Sin clasificar
Calidad	Primera
Consumo	En grano

Epoca de cosecha

Departamentos	Primera cosecha
Costa Sur: Retalhuleu, Suchitepéquez, Escuintla, Santa Rosa	Noviembre - Diciembre
Norte: Petén	Marzo - Abril
Occidente: Quetzaltenango	Noviembre - Diciembre

Precio promedio mensual, pagado al mayorista del 2006 al 2016 (Quetzales/quintal)



Observaciones

La producción de la costa sur es la más importante para la exportación por su color blanco y tamaño uniforme (99.5 % de pureza).

Según "Tabla de composición de alimentos de centroamérica", segunda edición 2012 del INCAP, este producto presenta una grasa total de 49.67 g y una cantidad de agua del 4.69%. Muestra porción comestible 100g.

Principales departamentos abastecedores

1. Retalhuleu
2. Suchitepéquez
3. Escuintla
4. Santa Rosa
5. Petén
6. Quetzaltenango



Cadena comercial

