SEED SAVING: RIPENESS & VIABILITY

How fruit ripening affects seeds saved for future planting

TOPIC	Fruit maturity, seed maturity & storage
LOCAL AREA	Northern New Mexico - Santa Fe & Española Valley
BEST PRACTICE	Judge seed maturity by crop, not fruit color alone

KEY RULE: A fruit can ripen after picking without its seeds becoming fully mature.

1. THREE DIFFERENT STAGES

- SEED MATURITY: The seed has developed enough to germinate.
- HARVEST MATURITY: The crop is ready to pick for its intended use.
- EATING RIPENESS: Flavor and texture are best. These stages may differ.

2. CLIMACTERIC FRUITS

- Apples, pears, peaches, nectarines, plums, bananas, avocados, mangoes,
- kiwifruit, tomatoes, persimmons, papayas and many guavas can ripen
- after picking IF harvested sufficiently mature.

3. NON-CLIMACTERIC FRUITS

- Grapes, strawberries, cherries, citrus, pineapple, watermelon and
- pomegranate do not substantially improve eating ripeness after picking.
- A color change after harvest does not prove seed maturity.

4. VEGETABLE SEED EXAMPLES

- TOMATO: Mature-green or breaker-stage fruit can yield viable seeds.
- CUCUMBER / ZUCCHINI: Leave fruit far past eating size to mature seeds.
- PEPPER: Let fruit fully color on plant when possible.
- WINTER SQUASH: Mature fruit may allow further seed development in storage.

5. SAVE BY SEED TYPE

- WET SEEDS: Scoop, clean (ferment tomatoes briefly), rinse and dry well.
- DRY SEEDS: Let pods or heads mature; thresh, screen and air-dry.
- Discard moldy or damaged seed. Keep varieties separately labeled.

6. STORE & CHECK

- Dry seeds thoroughly; label variety, location, date and harvest stage.
- Store in paper envelopes inside airtight jars, cool, dark and dry.
- Warm sealed cold jars before opening; test germination before sowing.

IMPORTANT: Hybrids may not grow true to type; nearby varieties may cross-pollinate.

FAST WORKFLOW: select mature crop -> extract -> clean -> dry -> label -> store -> test

GUARDAR SEMILLAS: MADUREZ Y VIABILIDAD

Cómo influye la maduración del fruto en las semillas para sembrar

TEMA	Madurez del fruto, semilla y almacenamiento
ÁREA LOCAL	Norte de Nuevo México - Santa Fe y Valle de Española
BUENA PRÁCTICA	Evalúe la madurez según el cultivo, no sólo el color

REGLA CLAVE: Un fruto puede madurar después de cosecharse sin madurar bien sus semillas.

1. TRES ETAPAS DISTINTAS

- MADUREZ DE SEMILLA: La semilla ya puede germinar.
- MADUREZ DE COSECHA: El cultivo está listo para el uso previsto.
- MADUREZ PARA COMER: Mejor sabor y textura; no siempre coinciden.

2. FRUTOS CLIMATÉRICOS

- Manzanas, peras, duraznos, nectarinas, ciruelas, plátanos, aguacates,
- mangos, kiwis, tomates, caquis, papayas y muchas guayabas pueden
- madurar tras la cosecha SI se cortaron suficientemente desarrollados.

3. FRUTOS NO CLIMATÉRICOS

- Uvas, fresas, cerezas, cítricos, piña, sandía y granada no mejoran
- mucho su madurez comestible después de cosecharse.
- Un cambio de color no demuestra que la semilla esté madura.

4. EJEMPLOS DE HORTALIZAS

- TOMATE: Frutos verde-maduros o empezando a cambiar de color sirven.
- PEPINO / CALABACITA: Deje madurar mucho más allá del tamaño para comer.
- CHILE: Deje que el fruto tome su color final en la planta si es posible.
- CALABAZA DE INVIERNO: La semilla puede seguir desarrollándose guardada.

5. SEGÚN EL TIPO DE SEMILLA

- SEMILLAS HÚMEDAS: Saque, limpie (fermente tomate), enjuague y seque.
- SEMILLAS SECAS: Madure vainas o cabezas; desgrane, cribe y seque.
- Deseche semillas con moho o daño. Separe y etiquete las variedades.

6. GUARDE Y COMPRUEBE

- Seque por completo; anote variedad, lugar, fecha y etapa de cosecha.
- Guarde sobres de papel en frascos herméticos, frescos, oscuros y secos.
- Deje templar frascos fríos cerrados; pruebe germinación antes de sembrar.

IMPORTANTE: Los híbridos pueden variar; variedades cercanas pueden cruzarse.

PASOS RÁPIDOS: elegir -> sacar -> limpiar -> secar -> etiquetar -> guardar -> probar