

IMPORTANCIA, CUALIDADES Y POTENCIAL COMERCIAL QUE TIENE LA - PITAHAYA

OBJETIVOS.-

- Dar a conocer las bondades y particularidades de esta fruta que es desconocida en muchas latitudes.
- Difundir la importancia de la PITAHAYA como alternativa productiva en climas semiáridos y subtropicales.
- Promocionar el cultivo de esta fruta en el Departamento de Amazonas, especialmente en las provincias de Bongará, Utcubamba y Bagua, por presentar las condiciones climáticas en el cual se desarrolla este cultivo.

Objetivos que permite promover e impulsar la producción de la PITAHAYA como cultivo viable en la región.

LA PITAHAYA - (*Hilocereus Undatus*) Pitahaya o Pilaya, son palabras antillanas que significa fruta escamosa.

La planta de la Pitahaya es uno de los cultivos prehispánicos y formó parte de la dieta de esos tiempos, esta cactácea es cultivada principalmente en Centroamérica (México especialmente), en los Estados Unidos (California) y en Sudamérica (colombia).

En nuestro país, especialmente en el departamento de Amazonas, el fruto de esta planta es aprovechada de la forma silvestre en la que se presenta en el suelo amazonense.

El consumo de este fruto en nuestro departamento, no está muy difundido a pesar de que se la puede encontrar en los principales mercados de la zona, su consumo es netamente en fruta fresca, así como para preparar refrescos caseros.

La PITAHAYA es una fruta que parece hecha de puro jugo, extrañadamente se hace más dulce, más jugosa y más y más sabrosa en suelos secos y arenosos, que en suelos fértiles.

CARACTERISTICAS DEL CULTIVO.-

La planta de la pitahaya es de color verde pardo y no llevan hoja alguna, está llena de espinas largas y fuertes, las cuales crecen como estrellas no permitiendo la accesibilidad de la mano.

- Clima : Cálido subhúmedo y clima seco.

- Temperatura : entre 18° y 26° C.
- Suelo : Bien drenado y alto contenido de materia orgánica.
- Epoca de Siembra : Entre los meses de Abril y Setiembre.
- Epoca de Cosecha : Entre los meses de Junio y Octubre.
- Máxima edad de la planta : 15 años.
- Número de cosechas al año : Una vez por año.
- Número decortes por cosecha : 4 o 5 cortes.
- Tiempo entre Corte y Corte : Un Mes.
- Densidad de siembra : 400 plantas por hectárea.
- Medio de Propagación : Esquejes.
- Método de Riego : Gravedad y Aspersion.
- Rendimiento : 7 a 8 Toneladas por Hectárea.
- Densidad de Producción : 90 frutas x planta.

VALOR NUTRICIONAL.-

La Pitahaya es considera de alto valor nutricional, es rica en vitamina C, Zinc y Potasio.

Según un estudio realizado, cada 100 gramos de pitahaya contiene:

| | | |
|---|-----------------|----------|
| - | Calaorías | 36.00 |
| - | Agua | 89.40% |
| - | Materia seca | 10.60% |
| - | Proteínas | 0.50% |
| - | Grasa | 0.10% |
| - | Carbohidratos | 9.20% |
| - | Fibra | 0.30% |
| - | Cenizas | 0.50% |
| - | Calcio | 6.00 mg |
| - | Fósforo | 19.00 mg |
| - | Acido Ascórbico | 25.00 mg |
| - | Tiamina | 0.01 mg |
| - | Rovoflavina | 0.03 mg |
| - | Niacina | 0.02 mg. |

DATOS ECONOMICOS.-

Precio del producto:

1,500 Pesetas por Kg. (España)

2.50 Dólares x fruta (Israel)

Cotización :

Entre las cinco frutas de mejor precio en el mercado Europeo.

APLICACIONES MEDICINALES.-

- Los frutos contienen Captina, que es un tónico cardiaco.
- Las semillas contienen aceite de efecto laxante.
- El tallo y la flor se utilizan para curar afecciones de los riñones, también se usan para preparar un shampoo casero, útil para controlar la caspa y aliviar el dolor de cabeza.
- Sirve para aliviar el mal de Londa, que es el escorbuto, enfermedad producida por falta de vitamina C.

APLICACION INDUSTRIAL.-

Es utilizado en :

- La industria de refresco y colorantes.
- Helados y néctares.
- Elaboración de vinos y miel.
- Ensaladas, sopas, mermeladas, etc.
- Industrialización de la pulpa y cáscara.
- Jarabes, conservas y licor.

Se tiene conocimiento que existe demanda en Argentina, EE. UU, Alemania, Suiza, Malasia, Canadá, Búgica, Italia, Japón, Inglaterra y otros países.

