



GUAYABA

DESCRIPCIÓN

El guayabo es un pequeño árbol de porte arbustivo que puede alcanzar entre 5 y 8 metros de altura. Adaptado a climas cálidos (tropicales), presenta hojas opuestas y perennes, muy características por su pronunciada nerviación. Su fruto, al que se le da el nombre de guayaba (vulgarmente se le da el nombre de guayabo a los frutos o variedades más pequeños), presenta un agradable e intenso aroma en su madurez. En las zonas tropicales de origen llegan a producir todo el año ante la abundancia de precipitaciones o un buen aporte hídrico mediante riego.

ORIGEN

Procede de Centroamérica y fue de las frutas que más tempranamente cultivaron los indígenas. Posteriormente, los marinos españoles y portugueses lo propagaron por todas las zonas tropicales y gran parte de las subtropicales.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

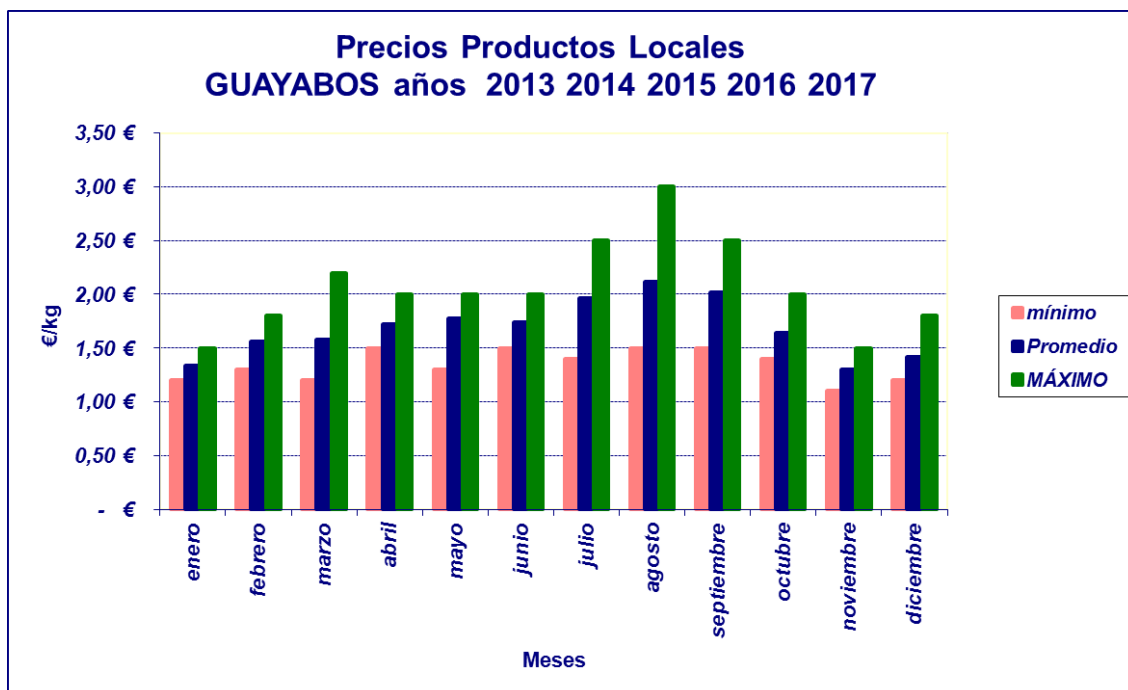
En Canarias se cultiva una superficie total de unas **21,8 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**12,8 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**9 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **4.797 t: 2.708 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **2.089 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Tacoronte (**23 ha**), Guía de Isora (**14,7 ha**) e Icod de los Vinos (**14 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **23.000 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Los frutos cultivados tradicionalmente son, en su mayoría, de pequeño tamaño, con la pulpa de color rosa salmón y procedentes de la zona del Caribe (Cuba, Venezuela, etc.).

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE entran anualmente unos **51.200kg**, siendo el **99,6%** de procedencia local. En lo referente a precios, éstos oscilan entre **1,10 y 3,00€/kg**, localizándose los máximos a principios y, sobre todo, al terminar la época de producción, que abarca desde septiembre hasta marzo. No obstante, no es raro encontrar producciones de este fruto fuera de época.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

Las guayabas se consumen como fruta fresca, aunque su principal valor comercial está en la preparación de jaleas, mermeladas, conservas, etc. El fruto es muy rico en vitamina C. Además, presenta importantes contenidos de calcio, hierro y potasio. Son ligeramente laxantes cuando están perfectamente maduros, produciendo un efecto contrario si no han alcanzado dicho estado.

Calorías	46 Kcal	Agua	81,5 g
Proteínas	1,1 g	Hierro	1,2 mg
Fibras	6,8 g	Vitam. A	60 ug
Hidratos de Carbono	10 g	Vitam. C	160 mg
Grasas	0,2 g	Potasio	12 mg

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(*) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016