



PAPAYA

DESCRIPCIÓN

La papaya es una planta tropical de crecimiento rápido, cuya entrada en producción está alrededor de los doce meses, dependiendo del clima y de las características de la zona. Así, su cultivo está limitado fundamentalmente a los emplazamientos cálidos de las zonas costeras de nuestras islas, ya que, fuera de estas, su producción requiere del uso de invernaderos.

ORIGEN

Procede de Sudamérica, y se conoce en Canarias desde hace más de 200 años. En estos últimos años su superficie se ha extendido en las islas como alternativa al plátano de exportación, plantándose en muchas ocasiones asociada a este. Su mercado es casi exclusivamente local.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **111.467 ha**, destacando las comunidades de Valencia (**80.466 ha**) y Andalucía (**17.223 ha**) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **90,6 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**34,5 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**56,1 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **963 t: 331 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **632 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Santa Cruz de la Palma (**5 ha**), Arona (**3 ha**) y La Laguna (**3 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **9.600 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Las variedades se clasifican según tres grandes grupos:

- **Tipo Solo o Hawaiano** (de fruto pequeño):

Sunrise: es una fruta de tamaño no muy grande (por lo general pesa medio kilo), de color amarillo-naranja y sabor suave, bastante dulce. Su forma característica es aplanada y, gracias a su menor tamaño, ha tenido una gran aceptación en Canarias como alternativas a las primeras variedades locales.

BH65: proviene y se destaca sobre la Sunrise. Variedad de menor porte. El fruto es apreciado por su dulzor, una epidermis más dura y buena resistencia a enfermedades.

Baixinho de Santa Amalia (mutante natural de "Sunrise"): de gran producción y pequeño porte, aunque presenta el inconveniente de que su epidermis es poco resistente, requiriendo en algunos casos aclarado del fruto para que éstos no se aplasten. Ello conlleva también problemas en el transporte y manipulación.

- **Tipo Formosa** (fruto alargado y de mayor tamaño):

Maradol ("cultivar tipo cubana") el nombre del cultivar fue escogido por y en honor a su creador, Adolfo, y a su mujer María, matrimonio de campesinos cubanos. Es vigorosa y productiva. Se adapta a una gran variedad de suelos, epidermis (piel) color amarillo-naranja cuando madura, y de pulpa muy dulce, suave y de color rojo salmón. Su cultivo se ha incrementado notablemente por encima de la hawaiana, a pesar de tener un fruto de mayor tamaño, debido a su rendimiento y dulzor. Actualmente se están comercializando híbridos obtenidos de este cultivar con muy buenos resultados.

- **Papayas híbridas** (cruces entre los anteriores tipos):

Intenza: es un híbrido altamente productivo que supera las **200 T/ha**, con muy buena calidad para exportación. Desarrollado para el mercado de papayas medianas, su peso promedio oscila entre 1.2 y 1.7 kg. Presenta una alta uniformidad en tamaño y forma, lo que facilita el embalaje de la fruta en cajas. El amarillo brillante de su cáscara resalta en los anaqueles, haciéndola atractiva al consumidor. Su pulpa es rojiza, con un contenido en azúcares de 12º Brix.

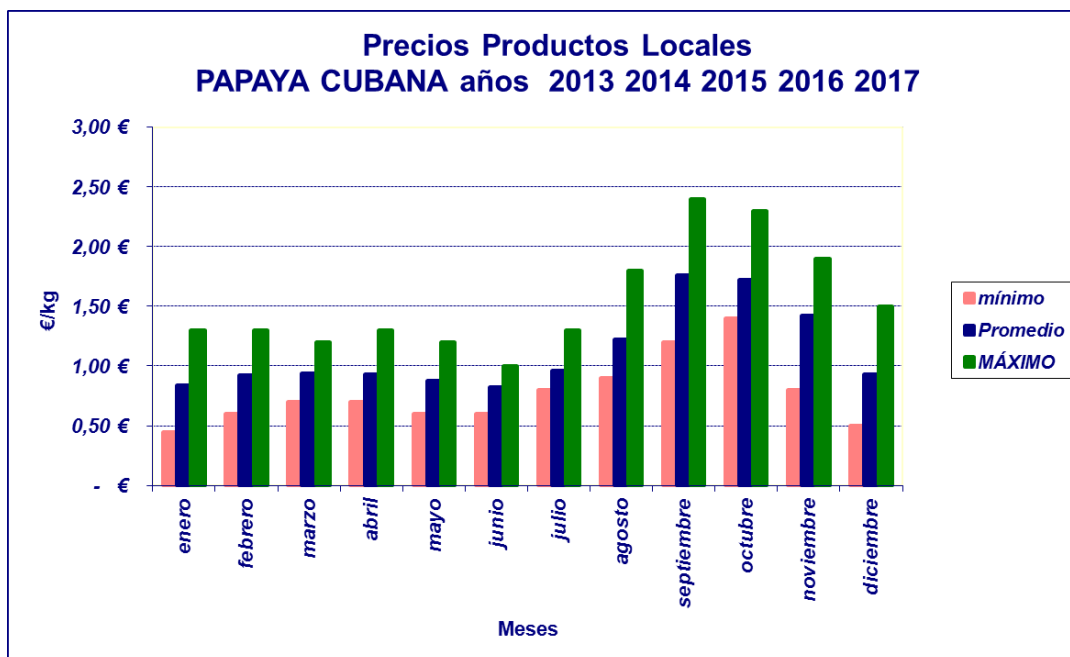
Sensation: supera las **180 T/ha**, las papayas tienen un peso de entre 0.40 y 1.2 kg. Su pulpa adquiere un color rojizo y un espesor de 4 cm. El contenido en azúcares de la fruta es de 13º Brix. No tiene un olor fuerte, sino muy agradable, similar a la hawaiana. Su vida en anaquel es larga y su comercialización puede ser tanto como fruta entera o como "freshcut".

Siluet: este material fue creado y desarrollado para el segmento de papayas tipo "solo" o hawaianas. Las plantas se caracterizan por su precocidad iniciando su cosecha entre los 7 y 8 meses después de transplante, con aproximadamente 90-120 frutas por planta. Con un adecuado manejo agronómico, su producción supera las **100 T/ha**, con fruta que van de los 300 a 1000g. El porte "semienano" de las plantas en etapa de cosecha, facilitan el corte y las labores culturales. Las frutas son de formato aperado y, cuando maduran, su cáscara se torna amarilla. El color de su pulpa es rojo y alcanza una dulzura superior a 13º Brix. Por su tamaño es una papaya fácil de comer: basta con cortarla por la mitad, retirar las semillas y comerla con cuchara.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE entran anualmente unas **2.400 toneladas**, lo que supone un **14%** de la fruta local comercializada en este mercado.

Los precios oscilan, por lo general, entre **0,45 y 2,40€/kg**, localizándose los máximos en septiembre y los mínimos en junio. La papaya es un producto que se puede encontrar en el mercado durante todo el año, no obstante, en el período que va de marzo a julio se registra mayor número de entradas en nuestro mercado, coincidiendo con un mayor rendimiento en producción de nuestras explotaciones.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

La papaya es una de las frutas más ricas en vitamina A y vitamina C (dos veces más que la naranja), por lo que es muy recomendable su consumo diario a cualquier edad. Posee un alto contenido en potasio y fibra. Es muy digestiva, gracias a la papaína, enzima encargada de disolver la albúmina. Tiene propiedades analgésicas y bajo contenido calórico, además de una de las más altas densidades de nutrientes. Para consumirlas, hay que esperar a que la piel ceda ante la presión del tacto.

Proteínas:	0,6 g	Potasio:	200g
Grasas:	0,1 g	Vitamina A:	125 ug
Fibras:	1,1 g	Vitamina C:	70 mg
Hidratos de Carbono:	3,5 g		

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

- (*) Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2016
 (**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016