



GUAYABA

DESCRIPCIÓN

El guayabo es un pequeño árbol de porte arbustivo que puede alcanzar entre 5 y 8 metros de altura, de climas cálidos (tropicales), con 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.

LOCALIZACIÓN Y VARIETADES

En Canarias su presencia se limita a unas 21,8 ha. con 14.430 árboles diseminados. En la provincia de S/C de Tenerife hay cerca de 13ha. con 7.000 árboles. Los frutos aquí 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,..).

Como municipios productores podemos destacar en nuestra isla a Arafo (8,3 ha.), Güimar (2 ha.) y Candelaria (2 ha.)*.





Respecto a variedades podemos citar:

White x Supreme, de pulpa blanca, gruesa y con pocas semillas, aroma poco intenso, forma redonda. Puede consumirse en estado firme justo previo a la maduración. Es buen productor.

Stone Ruby, de pulpa roja y gruesa, aroma poco intenso, forma aplanada. Es buen productor y tiene un hábito de crecimiento pendular.

Enano Rojo Cubano EEA 18-40, de pulpa rosada muy gruesa con pocas semillas, aroma de intensidad media. Árbol de tamaño pequeño.

Otras variedades de la colección son: 'Hong Kong Pink', 'Thai White', 'Paluma', 'Stone', 'W x S Guadalupe', 'N-6', 'Homestead', 'Seedless' y 'Supreme Ruby', además de varios tipos locales.***

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE entran anualmente unos 36.000 kg, procedentes en su totalidad de nuestra región.

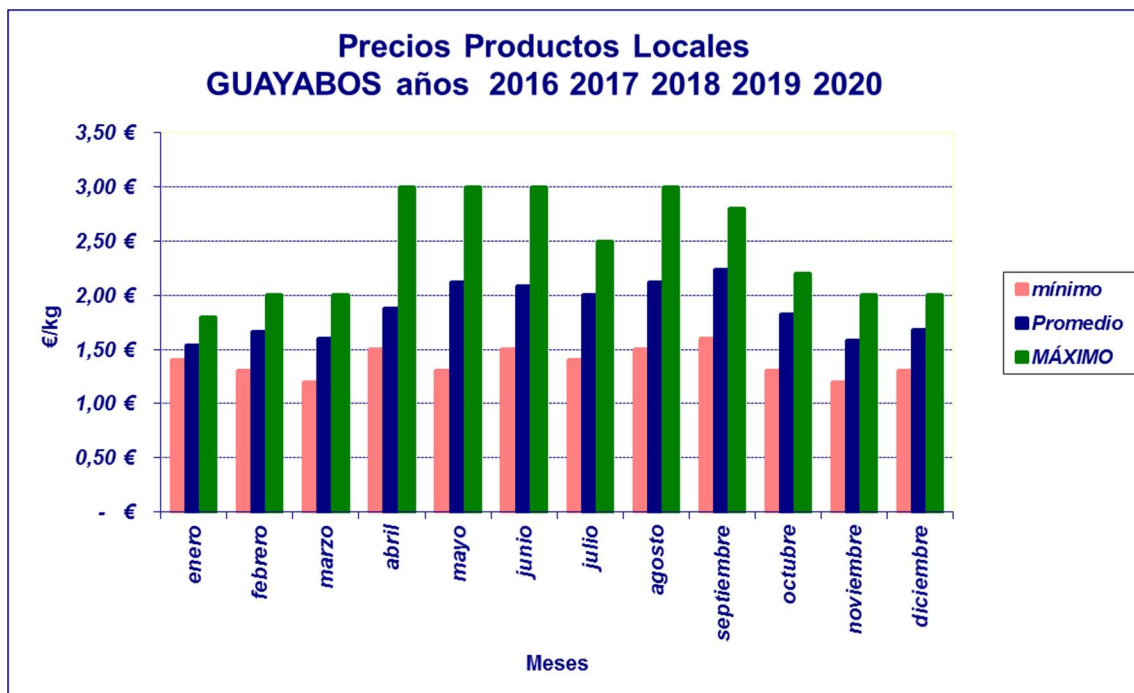
GUAYABA

	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
GUAYABOS	4.079	11,3%	32.090	88,7%	36.169

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En lo referente a precios, éstos oscilan normalmente entre 1,20 y 3,00 €/kg. localizándose los máximos a principios de abril, mayo, junio e incluso septiembre. La época de recolección en Canarias va desde otoño hasta primavera dependiendo de la zona pero se pueden encontrar en el resto del año.



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

*Anuario de Estadística Ministerio de Agricultura y pesca, Alimentación y Medio Ambiente, año 2019.

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.

*** Instituto de Investigaciones Agrarias. ICIA. Año 2013.