



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 el uso de invernaderos.

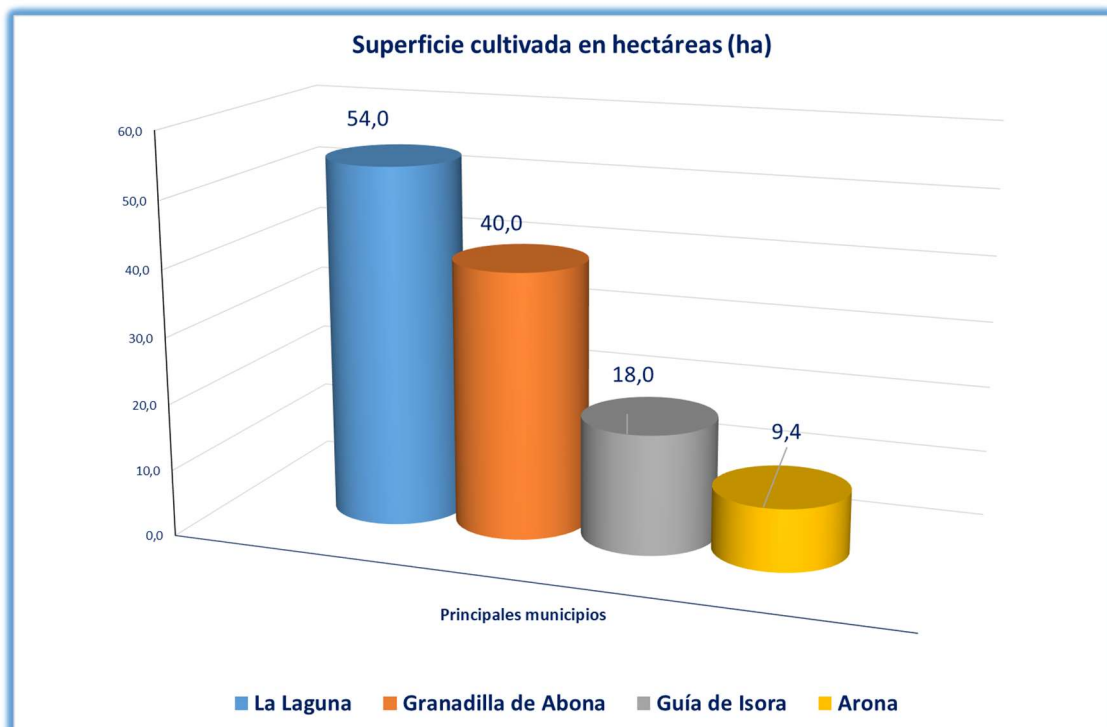
ORIGEN

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.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias* existen unas 289 hectáreas, con una producción de más de 15.420 toneladas, correspondiendo a nuestra provincia unas 153 ha, ello supone un descenso significativo del cultivo en los últimos años.

Los principales municipios productores de nuestra provincia son La Laguna (54,0 ha), Granadilla de Abona (40,0 ha), Guía de Isora (18,0 ha) y La Laguna (9,4 ha)*.





Las variedades se clasifican según tres grandes grupos:

Tipo Solo o Hawaiano (de fruto pequeño):

Sunrise (“grupo Solo”, “cultivar tipo hawaiana”) es una fruta de tamaño no muy grande, (próximo al medio kilo), de color amarillo-naranja, de sabor suave, bastante dulce. Su forma característica es aperada 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. Presenta una planta de menor altura, más 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”) (siglas dada por el obtentor, Adolfo y 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)

(fuente <http://frutazperu.com/producto/intenzaa/>):

Intenza: es un híbrido altamente productivo que supera las 200 Tm/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 con alta uniformidad en tamaño y forma lo que facilita el empaque de la fruta en cajas. El amarillo brillante de su cáscara resalta en los anaqueles haciéndola atractiva al consumidor. Su interior es pulpa roja con un contenido de azúcares de 12º Brix.

Sensation: supera las 180 Tm/ha, las papayas tienen un peso de entre 0.40 y 1.2 kg. Excelente calidad interna con pulpa roja de 4 cm de grosor y una dulzura que supera los 13º Brix. No tiene un olor fuerte sino muy agradable, similar a la hawaiana y tiene larga vida de anaquel 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 del trasplante con aproximadamente 90-120 frutas por planta. Con un adecuado manejo agronómico su producción supera las 100 toneladas de fruta por hectárea con fruta que van de los 300 a 1000 gr. 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 toma amarillo. El color de su pulpa es roja 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.



COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE entran anualmente unos 2.020.954 kg., lo que supone un 13 % de la fruta local comercializada en este mercado.

PAPAYA

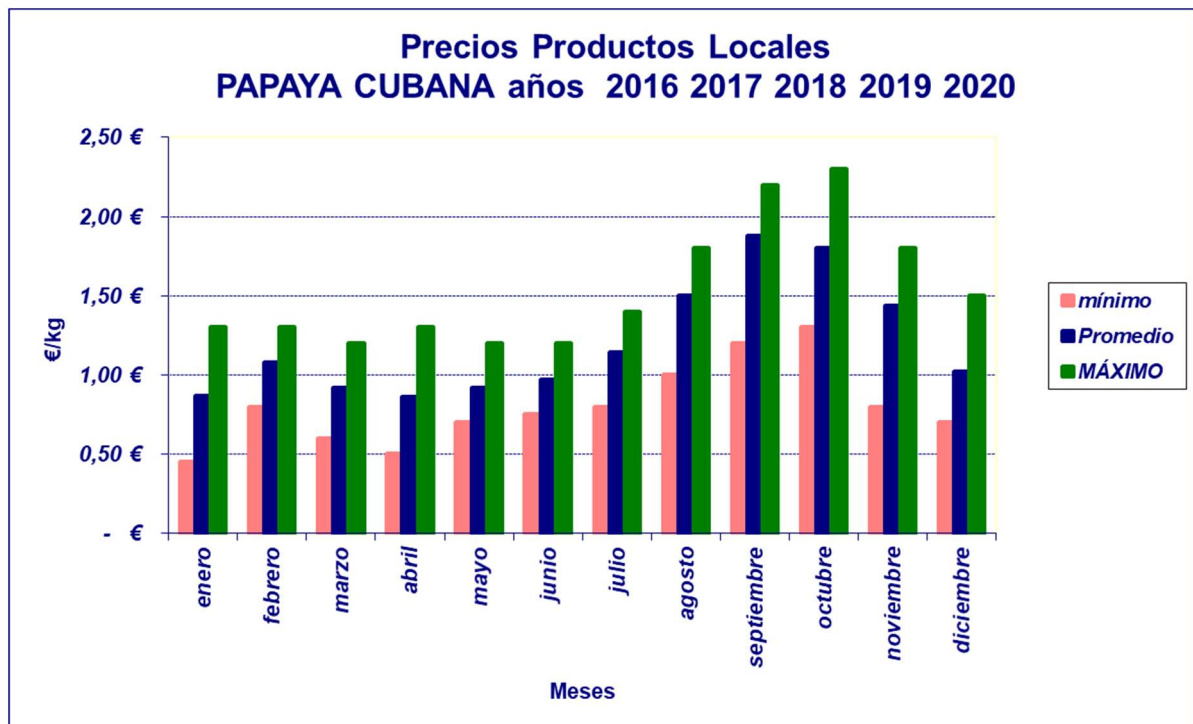
SUMAS	Importancia	TOTAL	Porcentaje	TOTAL	Porcentaje	Kg TOTAL
	Relativa de cada Producto	Kg No Local	de origen No Local	Kg Local	de origen Local	
PAPAYA OTRAS	22,7%	16.900	3,7%	442.362	96,3%	459.262
PAPAYA HAWAIANA	7,0%	0		141.029	100,0%	141.029
PAPAYA CUBANA	62,4%	21.900	1,7%	1.239.894	98,3%	1.261.794
PAPAYA HÍBRIDA	7,9%	0		158.869	100,0%	158.869

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

Los precios oscilan por lo general entre 0,50 y 2,40 euros, localizándose los máximos hacia los meses de septiembre y octubre y los mínimos de abril a julio.

La papaya es un producto que se puede encontrar en el mercado durante todo el año, no obstante en el periodo 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

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