

Frutos exóticos

y

tropicales

Frutos exóticos y tropicales

Dedicatoria:

A Alicia Namesny Vallespir

Dr. Ing. Agrónomo

Índice:

Jaca, jackfruit	007
Higo chumbo, nopal, nópalo	009
Maracuyá	011
Mango	013
Pana, árbol del pan	015
Zapote, sapote, sapodilla	017
Anacardo, acajú, marañón	019
Piña americana, ananás	021
Anón, anona del Perú	024
Chirimoya	026
Guanábano	028
Carambola	030
Areca, betel	032
Nuez del brasil	034
Papaya	037
Membrillo	040
Icaco, guajerú, hicaco	042
Tomate de árbol	044
Mangostán, mangostín	046
Litchi	049
Feijoa	051
Níspero	053
Mamey	056

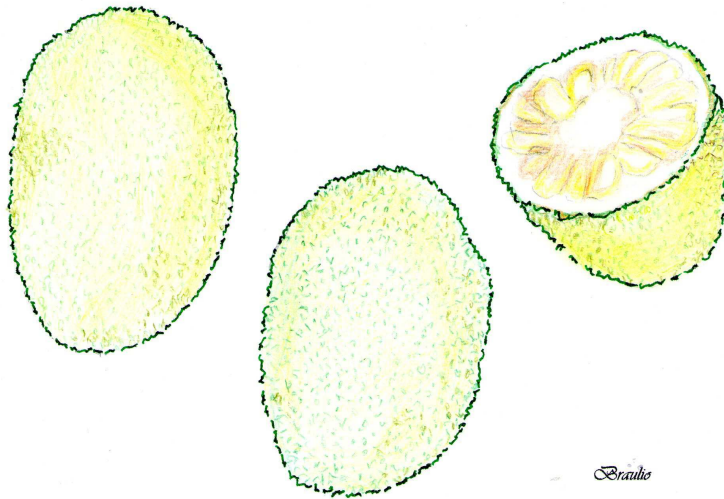
Langsat, duku	057
Higuera	059
Durián, durión	062
Rambután	065
Granadilla real, parcha	067
Maracuyá amarillo	069
Pulasán	070
Curuba	071
Aguacate, palta	074
Palmera datilera	077
Alquequenje amarillo	080
Pistacho, alfóncigo	082
Guayabo	084
Granado	087
Chayotera	089
Naranjillo, lulo	091
Zapote blanco, Chapote	093
Wampee	095
Gandaria	096
Bacang	098
Ciruelo dulce	100
Ciruelo del gobernador, ramontchi	102
Louvi malayo	104
Aberia, umkokolo	106

Marang	108
Jaboticaba, abotijaba, jaboticabeira	110
Salak	112
Pomarrosa	114
Limero	116
Naranja agrio o de Sevilla	118
Toronja	120
Histrix	122
Calamondín	124
Cidro	126
Kumquat	129
Bergamote	132
Sambal	134
Glosario de términos botánicos	135
Denominaciones científica y común	145
Índice general	150

Jaca, jackfruit

(*Artocarpus heterophylla*, Moraceae)

Jaca, jackfruit (*Artocarpus heterophylla*, Moraceae)



El jackfruit es una especie originaria de la India y Sri Lanka que no tardó en propagarse a la Melanesia y, posteriormente, a África, donde se cultivó.

Ya en el siglo XVI, fue introducido en el Caribe y Brasil por los portugueses como alimento barato para los esclavos, que ya lo consumían en sus poblados de procedencia. Se empleó con este fin hasta que en el Nuevo Mundo se extendió el cultivo del árbol del pan (*Artocarpus communis*).

Se trata de una planta frondosa de grueso tronco que alcanza, en pleno desarrollo, una altura de 20 metros y, en ocasiones, hasta los 25.

Los frutos, que penden del tronco y las ramas más viejas, llegan a medir un metro de longitud y veinticinco o treinta centímetros de diámetro, lo que hace de ellos la fruta más voluminosa. El peso medio por unidad oscila entre los veinte y treinta kilos; pero se encuentran ejemplares de cincuenta. La corteza presenta pequeñas y continuas prominencias.

Es una especie que se propaga por semilla, brotes e injertos y precisa de clima tropical, aunque podría adaptarse a otros subtropicales.

De un árbol se cosechan unos doscientos cuarenta frutos de 25 ó 30 kg cada uno de ellos. La madera es muy apreciada en la fabricación de barcos, especialmente en la India.

La jaca se consume cocida y cruda. Cuando se hace en fresco tiene un sabor algo desagradable, debido al ácido capricho que se pierde tras mantener la fruta en agua y sal durante doce o catorce horas.

Entre la pulpa se hallan las semillas (3 a 5 cm) parecidas a las castañas, ricas en almidón y proteínas que, asadas, tienen buen sabor.

El fruto también puede utilizarse para hacer dulces.

Los mercados del norte y centro de Europa disponen del jackfruit, en fresco, durante todo el año. De septiembre a diciembre el principal proveedor es Kenia; Brasil lo es de enero a junio.

En conserva se reciben durante todo el año de Tailandia, India y Malasia.

Higo chumbo, nopal, nópalo

(*Opuntia Ficus-indica*, Cactaceae)

Higo chumbo, nopal, nópalo (*Opuntia Ficus-indica*, Cactaceae)



Braulio

Especie originaria de México y Centro América, cultivada frecuentemente en los litorales mediterráneos, en especial Norte de África.

Las plantas pueden encontrarse como arbustos y árboles. Es perenne, crasa y alcanza hasta los cinco metros de altura. Está formada por tallos (palas) ovales y planos (15 a 30 cm de largo y 10 a 25 de ancho) que, superpuestos y ramificados, forman la planta. Tanto las palas como los frutos están dotados con diminutas y múltiples espinas congregadas en puntos de los que, en ocasiones, salen una o dos largas y fuertes.

Generalmente ocupan terrenos desérticos o laderas de montaña; aunque también son empleadas para reforzar cercas de separación de fincas por su característica espinosa.

En los bordes de las palas, coronándolas, aparecen las flores (amarillas) y posteriormente los frutos. El fruto (higo de pala-chumbo), de forma oval, tiene una longitud de 7-9 cm y de 4 a 5 cm de diámetro. Según la variedad será el

color de piel y pulpa. En sazón llegan del amarillo al rojo.

Los higos chumbos son comestibles sin piel y requiere cierta maestría el pelarlos sin llenarse de pinchas. La pulpa contiene gran cantidad de semillas duras y es de agradable sabor.

En algunas zonas se utilizan las palas, peladas y calientes al horno, como cataplasma analgésica y los pétalos, en infusión, como antidiarreicos.

Los higos tienen gran valor nutritivo; son manjar apetitoso, además de ricos en vitaminas A y C.

En los mercados del Norte de Europa son apreciados como frutos exóticos. España e Italia exportan al resto de la Comunidad Europea durante los meses de septiembre a diciembre.

Otros países cultivadores del nopal y exportadores son: Australia, Sudáfrica, USA (California), Argelia, Túnez, Egipto e Israel.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

