



Pitahaya Amarilla de Palora

Hylocereus megalanthus

Nombre común: "Pitahaya Amarilla de Palora" o "Pitahaya Amazónica de Palora"

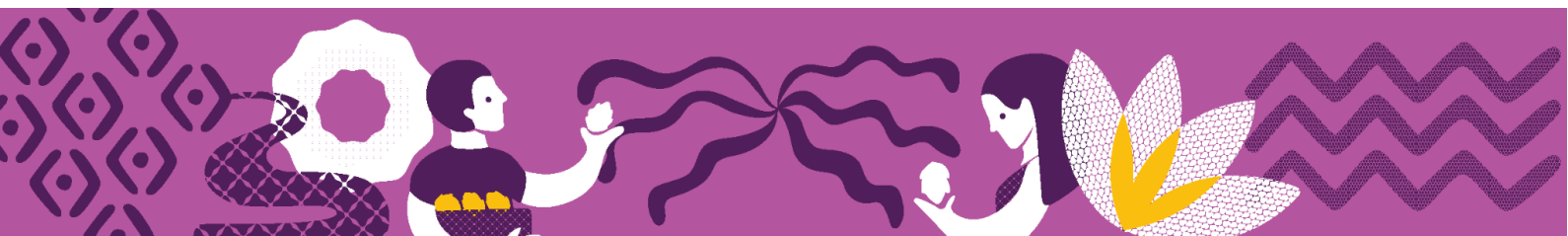
Nombre Comercial: Pitahaya Amarilla, Fruta del Dragón Amarilla

ORIGEN	DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA	SABOR
Regiones tropicales de América. En Ecuador, la región de Palora, Morona Santiago, es su principal centro de producción. La variedad de Palora cuenta con Denominación de Origen (DO)	Cactus trepador de largos tallos triangulares. Florece predominantemente de noche	Exquisito, muy dulce y jugoso, con un sabor tenue pero característico. Destaca por su alto contenido de azúcares, con 21 grados Brix, lo que le otorga un dulzor superior a otras variedades.



DESCRIPCIÓN DEL FRUTO

Baya ovoide, redondeada o alargada. Cáscara de color amarillo intenso en la madurez, con brácteas u "orejas" escamosas, carnosas y cerosas. Pulpa blanca translúcida con múltiples y pequeñas semillas negras. Frutos de 8 a 12 cm de largo. Peso promedio de 160 a 600 gramos. Semillas abundantes, recubiertas por mucílago.





PROPIEDADES NUTRICIONALES Y USO

Alta en agua (aproximadamente 80%), fibra, vitamina C, fósforo y calcio. Posee propiedades diuréticas, antioxidantes y ayuda a reducir el colesterol, regular el azúcar en la sangre y prevenir la anemia ferropénica. Las semillas contienen ácidos grasos naturales (especialmente linoleicos) y tienen efecto laxante. Considerada un alimento funcional y nutracéutico por sus beneficios para la salud. Consumo fresco, en jugos, helados, yogures, mermeladas, dulces.

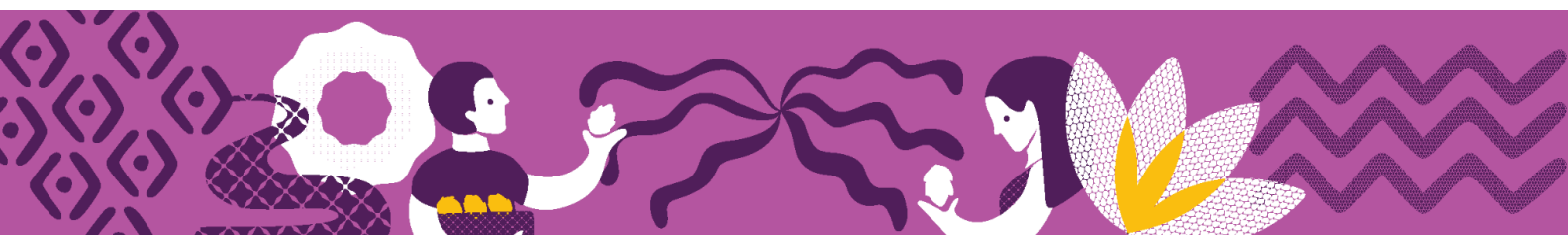


CONDICIONES DE CULTIVO

Se cultiva entre los 800 y 1850 msnm, con temperaturas de 18 a 25°C. Requiere exposición solar moderada. No requiere mucha agua, pero sí riegos adecuados. Adaptada a las condiciones tropicales de la Amazonía.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

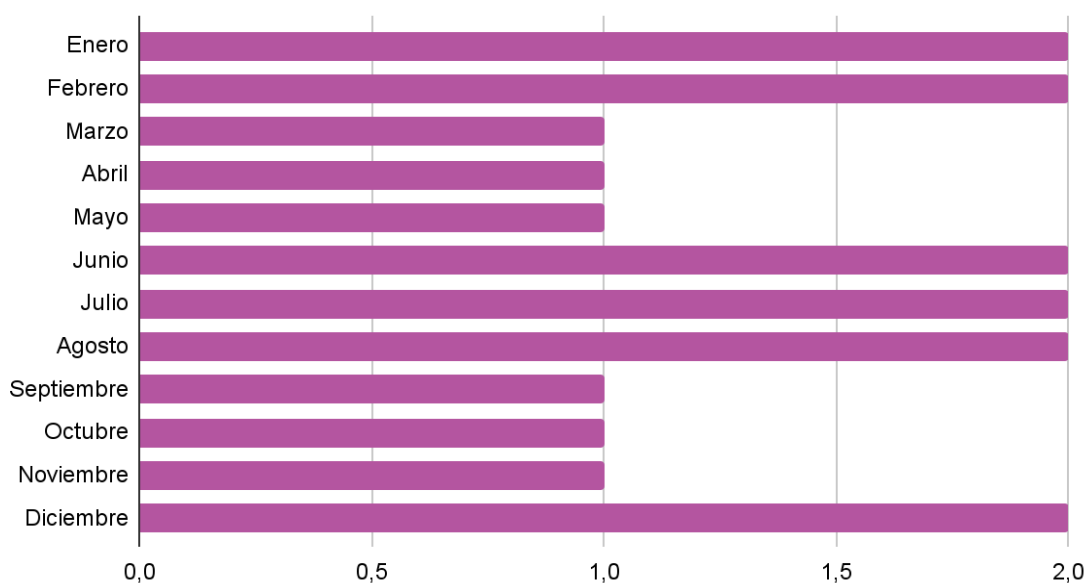
PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADO	PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADO
Humedad	%	84.80	pH	Adimensional	4.86
Carbohidratos	%	13.38	Azúcares totales	%	11.00
Fibra cruda	%	0.77	Azúcares reductores	%	9.75
Proteína	%	0.67	Ácido ascórbico	mg/100 g	4.00
Extracto etéreo (grasas)	%	0.43	Vitamina B1 (Tiamina)	mg/g	0.28 - 0.43
Cenizas	%	0.40	Vitamina B2 (Riboflavina)	mg/g	0.043 - 0.045
Peso de la fruta (promedio)	g	394.66	Vitamina B3 (Niacina)	mg/g	0.20
Firmeza de la pulpa (Newton)	%	6.20	Fenoles totales (mg de ácido gálico)	mgEAG/g	7.80
Rendimiento pulpa	%	66.60	Calorías	Cal/100 g	38.76
Rendimiento de cáscara	%	33.40	Calcio	mg/100g	10.00
Sólidos solubles	%	20.74	Fósforo	mg/g	16.00
Acidez titulable	% ácido cítrico	0.14	Hierro	mg/g	0.30





PERIODOS DE COSECHA

Dos picos de alta cosecha: de diciembre a febrero y de junio a agosto. Cosecha media/baja en otros meses del año.



PROPAGACIÓN

Asexual, principalmente por estacas o esquejes.

GRADOS DE MADURACIÓN





VIDA ÚTIL DE LA FRUTA

Requiere una temperatura de 4°C a 8°C y una humedad relativa del 80-90%



EMPAQUE Y TRANSPORTE

Cajas (bandejas) de 2.5 kg / 4,5 kg. Transportada en contenedores y pallets, manteniendo la temperatura controlada (4-8°C) para evitar el desarrollo de hongos. Transporte Terrestre, Marítimo y Aéreo. La cadena de frío es crucial para mantener la calidad de la fruta durante la exportación.



CERTIFICADOS

Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA), Global Gap, Denominación de Origen "Pitahaya Amazónica de Palora". Cruciales para el acceso a mercados internacionales.

