

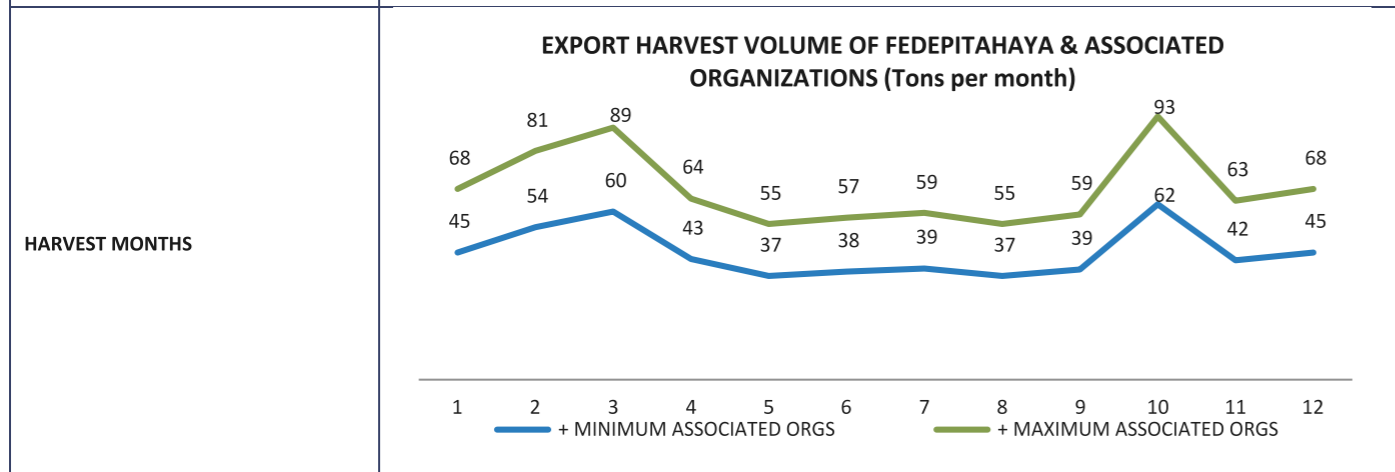
# FICHA TÉCNICA

## PITAHAYA AMARILLA VARIEDAD PALORA

CALIBERS	FRUIT WEIGHT RANGE (gr)
4	550 – 700 gr
5	450 – 550 gr
6	385 – 450 gr
7	330 – 385 gr
8	295 – 330 gr
9	261 – 295 gr
10	240 – 260 gr
11	215 – 240 gr
12	201 – 215 gr
13	180 – 205 gr

PHYSICAL AND CHEMICAL COMPOSITION OF YELLOW DRAGON FRUIT		
PARAMETERS	UNIT	RESULT
Humidity	%	84.80
Carbohydrates	%	13.38
Crude fiber	%	0.77
Protein	%	0.67
Ethereal extract	%	0.43
Ashes	%	0.40
Average fruit weight	G	394.66
Pulp firmness (Newton)	N	6.20
Pulp yield	%	66.60
Shell yield	%	33.40
Soluble solids	%	20.74
Titrate acidity	% ácido cítrico	0.14
pH	Adimensional	4.86
Total sugars	%	11.00
Reducing sugars	%	9.75
Ascorbic acid	mg/100 g	4.00
Vitamin B1 (Thiamine)	mg/ g	0.28 - 0.43
Vitamina B2 (Riboflavin)	mg/ g	0.043 - 0.045
Vitamina B3 (Niacin)	mg/ g	0.20
Total phenols (mg gallic acid )	mgEAG/ g	7.80
Calories	Cal/ 100 g	38.76
Calcium	mg/100 g	10.00
Phosphorus	mg/ g	16.00
Iron	mg/ g	0.30

Note: Taken from Cañar, Caetano and Bonilla, 2014; Fields et al., 2011; Daza, Murillo and Pardo, 2015; Huachi et al., 2015; Sotomayor et al., 2019.



**BENEFICIOS, USOS Y DERIVADOS DE LA PITAHAYA.-** “La fruta de pitahaya posee vitamina C, fibra, carbohidratos y agua en un 80%. Es considerada como alimento funcional y nutracéutico, siendo el beneficio más conocido su capacidad antioxidante, debido a que sus semillas poseen un alto contenido de ácidos grasos naturales, especialmente el ácido linoléico, además el aceite de sus semillas tiene un efecto laxante. Alivia problemas estomacales, mejora el funcionamiento del tracto digestivo, ayuda a disminuir el colesterol en la sangre (Sotomayor et al., 2019). Regula los niveles de azúcar en la sangre, previene la anemia ferropénica, reduce la presión arterial alta, disminuye los riesgos de sufrir un infarto cardíaco o cerebral, es ideal para dietas de pérdida de peso, alivia los síntomas de catarros y estados gripales, ayuda en la formación de glóbulos rojos, glóbulos blancos, plaquetas, formación y mantenimiento óseo, cuenta con propiedades diuréticas, tiene propiedades cardiovasculares y reduce los niveles de ácido úrico (Castillo-Martínez et al., 2005; Perea et al., 2010; Huachi et al., 2015). La fruta puede consumirse en fresco y procesada, se utiliza en la elaboración de helados, yogurt, mermelada, gelatina, jaleas, cócteles, energizantes, etc. (Castillo-Martínez et al., 2005; Perea et al., 2010; Huachi et al., 2015; Sotomayor et al., 2019).”

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
<b>PRODUCTO</b>	Pitahaya amarilla
<b>VARIEDAD (ecotipo)</b>	Palora
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	Selenicereus sp. Hylocereus triangularis
<b>CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA</b>	Familia: Cactaceae Nombre científico: Hylocereus triangularis Sinónimos: Gereus pitahaya, selenicereus megalantous
<b>CARACTERÍSTICAS DE LA FRUTA</b>	Color amarillo en la cáscara exterior, con pulpa de color blanca con semillas de color negro y/o café.
<b>PROCEDENCIA</b>	Cantón Palora, provincia de Morona Santiago, Región Amazónica de Ecuador.  La pitahaya amarilla se cultiva desde 800 hasta 1300 metros por encima del nivel del mar, donde la temperatura varía entre 18°C y 28°C, con un nivel de pluviosidad entre 1300 a 2000 mm/año.
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>	Recepción, almacenamiento temporal, clasificación sanitaria y madurez, limpieza de la fruta, clasificación por calibre, empaque, detección de metales, embarque.
<b>ADITIVOS O PRESERVANTES</b>	No contiene
<b>HORAS LUZ</b>	NA
<b>MARCA COMERCIAL</b>	  (West Palora Fruits) & our clients' brands.
<b>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO</b>	Fruta fresca Empacadas en malla polylyon y cajas de 2,5 Kg.
<b>CARACTERÍSTICAS EMPAQUE</b>	Empaque primario: cartón de exportación de alta densidad para carga de 2,5 Kg.
<b>CONDICIONESALMACENAMIENTO</b>	Mantener a < 18°C
<b>VIDA UTIL DE LA FRUTA CORTADA</b>	30 - 45 días
<b>INSTRUCCIONES DE MANEJO Y USO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener protocolos de limpieza y desinfección en las áreas donde se almacenará la fruta.</li> <li>Trátase con cuidado, evitar golpes.</li> <li>Mantener en lugar limpio y seco.</li> <li>Almacenamiento bajo refrigeración.</li> <li>Exponer al público a temperatura ambiente y/o refrigerada.</li> </ul>
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	Transportar de preferencia en vehículo refrigerado para evitar cambios de temperatura, hasta la distribución final, exposición y venta al consumidor final.
<b>NIVELES DE MADUREZ</b>	 1 2 3 4 5 6