

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

Nombre comercial: Pitahaya Amarilla, Fruta del Dragón Amarilla

ORIGEN

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)

SABOR

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 DE LA PLANTA

Cactus trepador de largos tallos triangulares. Florece predominantemente de noche



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.



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.



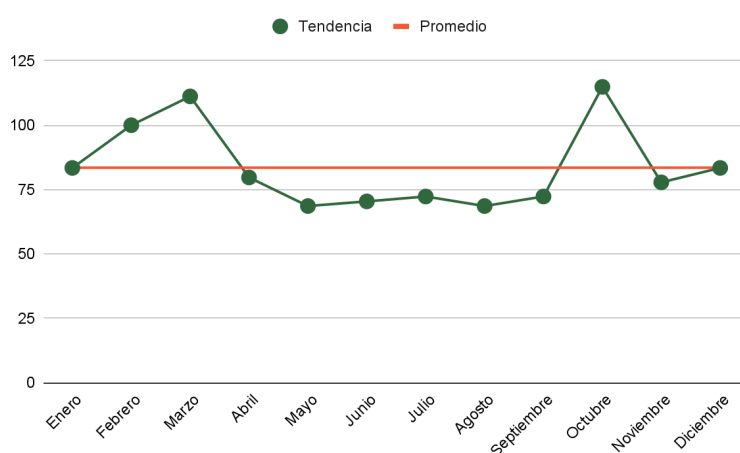
PROPAGACIÓN

Asexual, principalmente por estacas o esquejes.



MESES DE COSECHA

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



PROPIEDADES NUTRICIONALES Y USOS

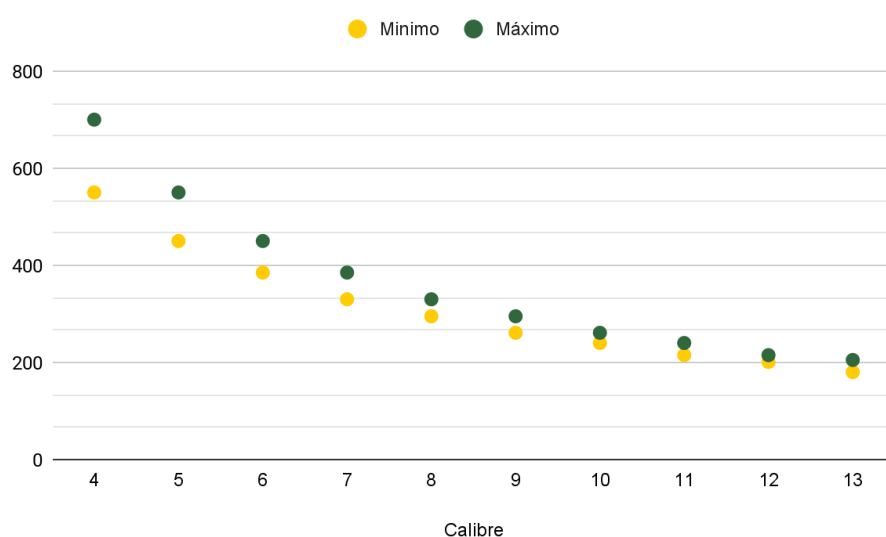
- Alta en agua (aproximadamente 80%), fibra, vitamina C, fósforo y calcio.
- Posee propiedades diuréticas, antioxidantes y ayuda a reducir el colesterol, regular el azúcar en la sangre y prevenir la anemia ferropénica.
- Las semillas contienen ácidos grasos naturales (especialmente linoleicos) y tienen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

PROCESO DE MADURACIÓN





CALIBRES



Vida Útil y Almacenamiento:

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.

Certificaciones:

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



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADO
Humedad	%	84.80
Carbohidratos	%	13.38
Fibra cruda	%	0.77
Proteína	%	0.67
Extracto etéreo (grasas)	%	0.43
Cenizas	%	0.40
Peso de la fruta (promedio)	g	394.66
Firmeza de la pulpa (Newton)	%	6.20
Rendimiento pulpa	%	66.60
Rendimiento de cáscara	%	33.40
Sólidos solubles	%	20.74
Acidez titulable	% ácido cítrico	0.14

PARÁMETROS	UNIDAD	RESULTADO
pH	Adimensional	4.86
Azúcares totales	%	11.00
Azúcares reductores	%	9.75
Ácido ascórbico	mg/100 g	4.00
Vitamina B1 (Tiamina)	mg/g	0.28 - 0.43
Vitamina B2 (Riboflavina)	mg/g	0.043 - 0.045
Vitamina B3 (Niacina)	mg/g	0.20
Fenoles totales (mg de ácido gálico)	mgEAG/g	7.80
Calorías	Cal/100 g	38.76
Calcio	mg/100g	10.00
Fósforo	mg/g	16.00
Hierro	mg/g	0.30