



PITAHAYA (*Hylocereus triangularis/ocamposis*. Familia: Cactáceas)

► CARACTERÍSTICAS

- Fruto del pitayo (*Hylocereus triangularis/ocamposis*). Esta planta es un cactus silvestre que crece entre los árboles, troncos, piedras y muros, de tallos largos triangulares, colgantes y trepadores, que pueden llegar a alcanzar entre 8 y 10 m de altura.
Con flores grandes (30 cm), blancas en el interior y amarillo verdoso con tintes purpúreos en el exterior, aterciopeladas, en forma de embudo, se abren por la noche una sola vez desprendiendo un gran aroma (por el día se mantienen cerradas).
- Otros nombres: Pitajón, Pitayayá, Flor del cáliz, Cando ananás, Yaurero y Warakko.
- Familia: Cactáceas.



- Baya globosa ovoide de 8 a 15 cm de largo y entre 6 y 10 cm de diámetro. Piel roja o amarilla, cubierta con escamas foliáceas o brácteas distribuidas helicoidalmente y, según la variedad, con espinas. Pulpa abundante, suave, de consistencia viscosa, blanca o roja, con numerosas semillas negras brillantes de pequeño tamaño. De sabor dulce, muy refrescante e hidratante.
- Origen*: América tropical, México, Colombia, Centroamérica y las Antillas.

► PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

Colombia, México, Nicaragua, Vietnam e Israel.

Estacionalidad de las ventas (Red de Mercas)

Porcentaje sobre total del año

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
5	5	3	2	5	7	15	10	8	5	15	20

Observaciones y curiosidades: en la actualidad la venta se realiza principalmente en tiendas especializadas. La variedad amarilla se concentra entre los meses de diciembre a marzo y desde junio hasta septiembre, la roja en los meses de junio a agosto. De la variedad roja se han extraído colorantes y pectinas contenidos en la cáscara, además de un uso ornamental en los platos por su atractivo color. Aplicación medicinal: las semillas actúan como un potente laxante, tienen un alto contenido de aceite. Además, la pitahaya ayuda a reducir el ácido úrico en sangre, con lo que previene la gota. Muy recomendada para personas que padecen anemia por su gran aporte de hierro (posee más que la mayoría de las verduras). En México, los tallos se emplean para la preparación de drogas con efecto espasmolítico y promueven la circulación de la sangre. También las flores tienen su utilidad, se elaboran infusiones que sirven como tónico cardíaco.

* Observada por los conquistadores españoles en tierras colombianas, se le dio el nombre de pitaya cuyo significado es "fruta escamosa". Los antiguos mexicanos la llamaban "coapetilla", que quiere decir serpiente gruesa debido a la apariencia de sus ramas.



► VARIETADES

Más comercializadas:

- **Pitahaya amarilla** (*Hylocereus triangularis*) (40%): forma ovalada y alargada (10 cm largo y 65-70 mm diámetro), más pequeña que la roja, piel rugosa y protuberancias con grupo de espinas duras en sus extremos (de 1,5 cm de largo). Las espinas se eliminan antes de comercializarla**. De color verde que evoluciona a amarilla cuando madura. Pulpa suave, blanca, aromática y sabor dulce. Conocida también por Pitaya colombiana. Procedente de Colombia e Israel.
- **Pitahaya roja** (*Hylocereus undatus*) (60%): forma más redondeada que la anterior con 12 cm de largo y 75- 80 mm de diámetro, más delicada por la inexistencia de espinas (posee brácteas). Piel con escamas de color rojo carmín que cambian a verde en

la punta. Pulpa blanca o roja clara, menos aromática que la anterior. Recibe también el nombre de “fruta del dragón” (dragon fruit). Procedente de Vietnam (costa oriental), Israel y Ecuador.

► PROPIEDADES

- **Ácidos:** ascórbico.
- Elevado contenido de agua.
- **Vitaminas:** C.
- **Minerales:** calcio, hierro y fósforo.
- Escaso aporte de grasas.
- Bajo valor calórico.
- **Consumo:** como fruta fresca se corta por el lado de la flor y se tira la piel hacia abajo. En zumos, cócteles, refrescos, macedonias, mermeladas, jaleas, helados, incluso se puede emplear para elaborar pan. Los californianos o cochimíes hacían harina con las semillas tostadas. También la

flor es consumida como legumbre y sus tallos como verdura para guisos. Madura a temperatura ambiente a 20 °C y se puede conservar en frigorífico a 4 °C algunos días.

► COMERCIALIZACIÓN

- Los más comercializados: entre menos de 100 y 200 g.
 - Categorías: Extra y I.
 - Formatos: cajas de cartón, con perforaciones para respiración, de unos 4 kg, 9 a 12 unidades tumbadas y colocadas por filas con separadores de cartón para evitar daños.
 - Conservación: entre 4-6 °C puede llegar a durar unas cuatro semanas.
 - Rotación: en Merca, una semana.
- Las ventas:** en Red de Mercas del orden de unas 175 toneladas en 2006 (datos relativos a la comercialización de Mercamadrid y Mercabarna).

** Una vez seleccionadas, en el caso de las pitahayas amarillas pasan por un proceso de “desespinado” que consiste en quitar las espinas para posteriormente comercializarlas. Este procedimiento es delicado, ya que la fruta no puede sufrir ningún daño, por este motivo se emplean unas tijeras especiales para el corte y un cepillo o brocha específicos para eliminar las espinas. Además, se tiene que realizar la recolección en días secos y a unas horas determinadas, ya que se desprenden con más facilidad las espinas. Una vez recolectadas pasan por un proceso de “preenfriamiento” cuyo objetivo es reducir la temperatura interna de la fruta con el fin de hacer más lentos los procesos de maduración y degradación de la fruta. El enfriamiento se puede realizar con agua (por inmersión o aspersión) o con aire (túneles ventilación o cámaras cerradas).

