

PAPAYA

Carica papaya

Caricaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Se supone que la papaya es de origen tropical americano, quizás en el sur de México y la vecina América Central. Actualmente se cultiva en todo el mundo en los trópicos. Los principales productores actuales son el Brasil, México, Indonesia, África y la India.

Usos

La papaya se come fresca, a menudo con jugo de limón o lima y azúcar, o se usa para hacer mermeladas, jaleas y helados. La fruta verde se puede encurtir o cocinar como verdura, como el calabacín. Las hojas también se pueden comer cocidas como verdura. Las hojas se han utilizado como sustituto del jabón para lavar tejidos delicados. Los residuos de hojas y de conservas de la fruta pueden utilizarse como alimento para cerdos.

Nombres comunes

- Inglés
 - Papaya
 - Pawpaw
 - Melon Tree

Cultivo

La papaya se cultiva a partir de semillas. Las plántulas se pueden iniciar en camas de siembra, en macetas de turba o en bolsas de plástico; siembre las semillas a 5 cm (2 pulgadas) de distancia y 1 cm (0.5 pulgadas) de profundidad en hileras separadas por 15 cm (6 pulgadas). Transplante a las 6-8 semanas cuando las plantas tengan una altura de 25-30 cm (10-12 pulgadas) en hileras o en camellones con una separación de 2.5-3 m (7-9 pies) con plantas separadas 2..5 m (6-7 pies) en áreas fértiles. suelo bien drenado. La planta crece rápidamente hasta alcanzar el tamaño de un árbol pequeño, pero carece de tejido leñoso. La papaya prefiere los climas tropicales húmedos. No es tolerante a las heladas y requiere protección contra heladas en ambientes subtropicales. Es una planta de raíces someras; es vulnerable a los daños causados por el viento y puede requerir barreras de protección. La papaya tiene alta demanda de agua. Precipitaciones de 1,500 mm (60 pulgadas) o más, bien distribuidas a lo largo del año, son ideales. Sin embargo, la papaya es sensible incluso a períodos cortos de inundación y se recupera lentamente de las condiciones de inundación. Las flores son amarillentas, de olor dulce, se abren por la noche y polinizadas por polillas. Normalmente, las plantas de papaya son unisexuales; algunas plantas que solo tienen flores estaminadas (masculinas); otras plantas solo flores pistiladas (femeninas). Sólo las plantas femeninas producen frutos. Una vez que las plantas de papaya alcanzan la etapa de floración, el número de plantas masculinas con flores puede reducirse a una proporción de aproximadamente una planta masculina por cada 15-25 plantas femeninas. La variedad cultivada 'Solo' normalmente tiene 1/3 de árboles con flores femeninas y 2/3 de árboles con flores hermafroditas (bisexuales). Los árboles hermafroditas de esta variedad actúan como fuente de polen tanto para sus propias flores como para las flores femeninas cercanas.

La cosecha y producción de semillas

Los árboles de papaya comienzan a dar frutos al final del primer año. Teniendo picos en el segundo año y declinando fuertemente en los años subsiguientes. En ambientes tropicales la producción es durante todo el año; en las regiones subtropicales la producción es estacional. Las frutas producidas a partir de las flores femeninas 'Solo' suelen producir frutas redondas en comparación con las frutas más grandes y alargadas de las flores hermafroditas. Las frutas maduras se cosechan cuando la punta se vuelve amarilla. Las frutas en esta etapa se pueden mantener en almacenamiento refrigerado (10° C/50° F) hasta por 3 semanas. Las frutas almacenadas a temperatura ambiente deben estar fuera del sol directo y en recipientes ventilados. Manipule las frutas con cuidado en todas las etapas para evitar magulladuras, ya que las frutas magulladas están sujetas a una descomposición fúngica en los lugares de las heridas. Tenga en cuenta: la papaya se cruza fácilmente con otras papayas. Como tal, es muy difícil recolectar semillas puras de frutas que usted mismo haya cultivado. Si necesita semillas puras, puede pedir las directamente a nuestros proveedores (*Known-You Seed Co., Ltd.*, 26 Chung Cheng 2nd Road, Kaohsiung, Taiwan 802 ROC, Ph: 886-7 -224-1106; FAX: 886-7-222-7299 y *University of Hawaii, College of Tropical Agriculture*, 3190 Maile Way Room 112, Honolulu, HI 96822 EE. UU., Tel.: 808-956-7890 , FAX: 808-956-3894).

Plagas y Enfermedades

Una variedad de plagas de insectos pueden atacar a la papaya dependiendo de la región donde se cultive. Los gusanos tejedores, la mosca de la papaya y la mosca blanca de la papaya infestan las papayas cultivadas en Florida. El nematodo agallador puede ser especialmente problemático en suelos arenosos, aunque el mantillo o mulch puede ayudar a las plantas a resistir los ataques de nematodos. Las plantas de papaya están sujetas a enfermedades fúngicas y virales. La antracnosis y el mildiú polvoroso se pueden tratar con fungicidas. Las enfermedades del virus de la mancha anular que presenta distorsión y mosaico asevero carecen de tratamientos, pero las plantas sanas en suelos bien fertilizados parecen más resistentes a las enfermedades virales. Si es posible, siembre una variedad que haya sido cultivada para su región en particular; las variedades seleccionadas tendrán propiedades de resistencia a enfermedades más apropiadas o mejores adaptaciones climáticas. Por ejemplo, se ha desarrollado una variedad de papaya resistente a la mancha anular llamada 'Cariflora' para los productores del sur de Florida. La papaya exótica de Malasia, un cultivar desarrollado mediante el cruce de 'Sunrise Solo' con una papaya de Malasia, es un productor de fruta de alta calidad con adaptaciones exitosas al clima de Malasia.

Cocina y Nutrición

La fruta madura a menudo se agrega a las ensaladas de frutas o se usa para hacer mermeladas, jaleas y helados. La pulpa de fruta y el néctar del jugo y la pulpa combinados se enlatan. La fruta verde se puede encurtir o cocinar como verdura como el calabacín. La enzima digestiva de proteínas, la papaína, obtenida del látex de frutas verdes rayadas, es un producto comercial valioso. La enzima se comercializa comúnmente como ablandador de carne; en algunas culturas, las carnes crudas se envuelven en hojas de papaya para ablandarlas. La papaína también se usa como estabilizador de cerveza; como ingredientes de pasta de dientes y goma de mascar; en el curtido de pieles; como coagulante de caucho natural y como medicamento antiparasitario. Se extrae un alcaloide de la hoja, la carpaína, para su uso como agente antibacteriano.

Referencias

Morton, J. 1987. Papaya. págs. 336 a 346. En: Fruits of warm climates (Frutas de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, FL.

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=630>