GUANÁBANA

Anona De México

Annona muricata Annonaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Se dice que la guanábana se originó en América del Sur y las Indias Occidentales.

Origen

Se dice que la guanábana se originó en Sudamérica y las Indias Occidentales.

Usos

Entre las especies de Anona, la guanábana es la variedad más tropical, la que se preserva y procesa mejor y que produce las frutas más grandes. Las semillas y hojas tienen propiedades tóxicas y, cuando se muelen, son efectivas contra los piojos, gusanos armados del sur y áfidos de frijol. La fruta ha sido usada como carnada en trampas para peces. La madera puede tener potencial como fuente de pulpa de papel y puede usarse para fabricar yugos para bueyes ya que no causa pérdida de pelo en el cuello de estos.

Nombres comunes

- Inglés
  - Soursop
  - Guanabana
  - Huanaba
  - Corossol

Cultivo

El árbol presenta ramas de baja altura y es arbustivo, alcanzando una altura de aproximadamente 8-10 mts (25-30 pies). Prefiere una altitud entre los 250-300 mts (800-1000 pies), pero se cultiva desde el nivel del mar hasta los 1,200 mts (3,500 pies). La guanábana usualmente se propaga por semilla y debe comenzar a producir fruto en 3-5 años. Las semillas, sembradas en camas y mantenidas con humedad deben germinar de 15 a 30 días después de sembradas. La guanábana prefiere suelos ricos y con buen drenaje pero puede cultivarse en suelos ácidos y arenosos. La guanábana es sensible al frío y sufrirá daños con una helada leve. Necesita de mucho sol y no soporta vientos muy fuertes. Cuando se hagan acodos, es mejor utilizar plántulas de guanábana, aunque a menudo se tiene éxito efectuando acodos en otras especies de anonas.

La cosecha y producción de semillas

La guanábana florece de manera más o menos continua pero en cada región de cultivo existe un período principal de cosecha. La fruta es cosechada cuando ha crecido plenamente y aún está firme y con un leve color amarillo verdoso. Si se deja suavizar en el árbol, caerá al suelo y se desbaratará. La guanábana carga pocas frutas al mismo tiempo; usualmente carga 12 a 20 frutas por árbol.

Plagas y Enfermedades

La guanábana es atacada por una variedad de plagas dependiendo de la región donde se encuentre. Los insectos harinosos pueden presentarse en masa en la fruta, mientras que las escalas y crisopas pueden infectar el árbol. La fruta puede ser atacada por moscas de la fruta, y las arañitas rojas pueden representar un problema en los climas secos. También esté alerta en cuanto a los gusanos defoliadores y la enfermedad de antracnosis en las frutas.

Cocina y Nutrición

La fruta se clasifica de distintas maneras ya sea como dulce, sub-ácida o ácida y es deliciosa. Las frutas se consumen mejor de 5 a 6 días después de la cosecha. Usted puede cortar la fruta en secciones y comer la carne con una cuchara, añadirla a la ensalada de fruta, o servirla con azúcar y un poco de leche. Sin embargo, el uso más común para esta fruta en el trópico es como bebida procesada. De acuerdo con Fruits of Warm Climates de Julia Morton, para preparar esta bebida, la pulpa con semillas se pasa por un colador para extraer el jugo rico y cremoso, el cual puede entonces ser consumido con leche o agua y endulzado. O se puede mezclar la pulpa con semillas con igual cantidad de agua hirviendo, escurrirla y luego endulzarla. Tenga cuidado en apartar las semillas antes de mezclar la pulpa ya que son tóxicas y no deben comerse en ninguna cantidad. En República Dominicana se prepara una natilla cocinando la pulpa de la guanábana en un sirope de azúcar con canela y cáscaras de limón. El helado de guanábana también es popular, simplemente aplaste la pulpa en agua, déjela reposar y luego escurra pera apartar las fibras y semillas. Luego mezcle el líquido con leche condensada endulzada y colóquelo en cajillas para cubos de hielo y remuévala varias veces antes de que se congele. Las guanábanas inmaduras pueden rostizarse, freírse, cocinarse como verduras o usarse en sopas.

Referencias

Morton, J. 1987. Soursop. págs. 72–75. En: Fruits of warm climates (Frutas de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, Florida.

ECHO® 17391 Durrance Rd, N. Fort Myers FL 33917 USA

Tel: (239) 543-3246 | Email: echo@echonet.org | Website: ECHOcommunity.org

©2022 ECHO Inc.

http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=2465

©2022 ECHO Inc.