MARACUYÁ MORADA

Passiflora edulis var. edulis Passifloraceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

La maracuyá morada es una enredadera leñosa y perenne trepadora. Su fruta se cultiva por la pulpa con semillas que es a la vez dulce y ácida en sabor. Se come fresca, se usa en batidos o jugos, o para hacer postres. Fruta subtropical que puede cultivarse entre el nivel del mar y los 1,300 metros, pero fructifica mejor en el extremo de mayor elevación. Las flores de maracuyá púrpura son autocompatibles. Las plantas necesitan una precipitación anual de 90 cm. Se pueden cultivar en muchos tipos de suelo, pero prefieren suelo franco arenoso con un pH de 6.5 a 7.5. Un buen drenaje es importante. El riego regular mantendrá la enredadera floreciendo y fructificando casi continuamente.

Origen

La maracuyá morada es originaria de América del Sur, desde el sur de Brasil hacia el sur hasta el norte de Argentina. Se ha establecido comercialmente bien en Brasil y ahora se cultiva en muchas áreas subtropicales o tropicales de elevación media en todo el mundo. Una forma relacionada, la maracuyá amarilla más tropical, que se cultiva estensamente como fuente de jugo, se considera una posible mutación de la maracuyá morada.

Usos

La maracuyá morada es una fuente de pulpa con semillas; se come entera con las semillas o se agrega a ensaladas de frutas. La pulpa de fruta colada es una base de bebida a menudo endulzada y diluida como un jugo que se usa solo o en mezclas de jugo de frutas. El jugo concentrado o sirope de maracuyá morada se usa en postres, dulces, glaseados y merengues. La pulpa sin semillas se puede hacer en jaleas o mermeladas.

Nombres comunes

- Inglés
  - Purple Passionfruit
  - Purple Granadilla
- HAW
  - Lilikoi

Cultivo

La maracuyá morada es subtropical. Aunque crece bien en las tierras bajas tropicales, la floración y la fructificación necesitan elevaciones tropicales de 700 a 1,300 m (2,000 a 4,000 pies). En elevaciones tropicales por encima de los 1,700 m (5000 pies), considere usar la granadilla, *Passiflora ligularis* , una especie con excelentes cualidades de fruta y adaptaciones a las condiciones de crecimiento en altura. La maracuyá amarilla, *Passiflora edulis f. flavicarpa*, se adapta mejor a las tierras bajas tropicales cálidas y húmedas. La maracuyá morada se cultiva mejor a partir de semillas frescas, ya que las semillas más viejas pierden viabilidad rápidamente. Siembre las semillas a 1.5 a 2.5 cm (0.5 a 1 pulgada) de profundidad en camas. La germinación ocurre normalmente en 10-20 días. Trasplante plántulas de 25 cm (10 pulgadas) de altura a suelos bien drenados ricos en materia orgánica. Permita la exposición total al sol; en climas muy cálidos, proporcione sombra parcial. Se requiere un fuerte soporte de espaldera para las enredaderas vigorosas. El riego y la fertilización regulares promueven el crecimiento continuo, la floración y la fructificación. Un suelo demasiado seco provoca el marchitamiento de la fruta y la caída prematura de la fruta. La maracuyá morada también puede propagarse mediante esquejes de guías sanas, usando 3-4 nudos de madera madura, enraizados bajo rociado intermitente. El injerto de vástagos de maracuyá morada en portainjertos de maracuyá amarillo proporciona a las plantas injertadas la resistencia a las enfermedades de la raíz y a los nemátodos del portainjerto de maracuyá amarillo. Use plántulas a la altura de la rodilla con diámetros de tallo del tamaño de un lápiz tanto para el portainjerto como para el vástago. Se pueden usar injertos de hendidura, de látigo o lateral en cuña. El cuajado de frutos necesita polinización. La maracuyá morada normalmente es autofértil; sin embargo, la polinización ocurre mejor en condiciones húmedas. La poda de las guías aumenta la producción de frutos. Durante la temporada de latencia del invierno, corte la madera muerta y las guías enfermas. Pode las guías vigorosas hasta obtener tallos bien ramificados.

La cosecha y producción de semillas

En climas estacionales, como Florida, EE. UU., la maracuyá morada florece y fructifica a principios de la primavera y produce frutas maduras desde finales de mayo hasta principios de julio. En climas menos estacionales, la floración y fructificación son más continuas. La maracuyá morada cambia de verde a morado oscuro rápidamente en la madurez fisiológica. Poco después del cambio de color, los frutos de madurez de consumo se caen de las guías. Córtelas después de que ocurra el cambio de color o recójalas diariamente del suelo.

Plagas y Enfermedades

Una amplia gama de plagas vegetales ataca a las plantas de maracuyá morada, especialmente en las zonas tropicales. El ácaro de la maracuyá puede defoliar las plantas en la estación seca en algunas regiones de Hawai y Australia. Las chinches hediondos chupan los jugos de los brotes tiernos. Los escarabajos de las hojas y los gorgojos mastican el follaje. Los gusanos cortadores decapitan las plántulas en los viveros. Las cochinillas atacan las guías y los pecíolos causando la muerte regresiva de la planta. La mosca de la fruta daña a la fruta joven en algunas regiones. Esté atento a las enfermedades de la fruta de la mancha marrón, la septoriosis y la pudrición basal. Las manchas por Septoria en las frutas son más pequeñas y numerosas que las infestaciones de la mancha marrón. El hongo se propaga por la lluvia y los sistemas de riego por aspersión. Se puede controlar eficazmento a los nematodos agalladores, una plaga grave de la maracuyá morada, injertando en portainjertos de maracuyá amarilla.

ECHO® 17391 Durrance Rd, N. Fort Myers FL 33917 USA
Tel: (239) 543-3246 | Email: echo@echonet.org | Website: ECHOcommunity.org
©2022 ECHO Inc.

Cocina y Nutrición

Las frutas limpias, lavadas y secas se almacenarán durante 2-3 semanas en un lugar fresco (10° C/50° F). La fruta ligeramente arrugada, de pocos días, es la más dulce.

Referencias

Morton, J. 1987. Passionfruit. págs. 320–328. En: Fruits of warm climates (Frutas de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, Florida.

http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=1634

©2022 ECHO Inc.