NARANJILLA (LULO, QUITO QUITO)

Solanum quitoense Solanaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Se cree que el origen está en Perú, Ecuador y el sur de Colombia. Hoy en día se cultiva en la mayor parte de América Central, Puerto Rico, y las costas cálidas de Florida y Australia.

Usos

Esta planta perenne con frutas de naranja se usa generalmente para hacer jugos y para saborizar otros jugos. También se utiliza en helados, sorbetes, jaleas y mermeladas. En las especies que son espinosas, se pueden cepillar los pelos para eliminarlos y consumir la fruta cortándola por la mitad y exprimiendo el contenido en la boca. Las personas con piel sensible pueden encontrar irritantes los pelos de la fruta y deben protegerse las manos.

Nombres comunes

- Inglés
  - Naranjilla
  - Lulo

Cultivo

Es un arbusto ramoso, de 2.4 m (8 pies) de altura con hojas de un intenso color púrpura. La naranjilla tiene un gran potencial como cultivo para fincas pequeñas si se puede eliminar su susceptibilidad a los nemátodos agalladores. El injerto en portainjertos resistentes a nemátodos es esencial en el sur de Florida. El cultivo prefiere días cortos dentro de una temporada de crecimiento larga, condiciones de crecimiento frescas y húmedas y suelo fértil y bien drenado. También puede crecer en caliza pobre y escarificada. Se ha cultivado y producido al nivel del mar y hasta 2,400 m (8.000 pies) de altura, pero no tolerará las heladas ni las altas temperaturas por encima de los 30 °C (85 °F). La naranjilla crecerá con rapidez a partir de semilla y dará frutos en un año, las plantas injertadas en seis meses. Los tallos leñosos viejos deben podarse después de la cosecha. En la mayoría de las áreas, la planta produce durante 3 o 4 años antes de que disminuya la productividad. Las plantas crecen mejor en semisombra y protegidas del viento. La naranjilla también se puede sembrar como una atractiva planta ornamental.

La cosecha y producción de semillas

Las frutas están maduras cuando el exterior ha cambiado de marrón a naranja con una cáscara que se asemeja a una naranja. Para el transporte o almacenamiento de hasta 10 días sin refrigeración, las frutas se cortan antes, justo cuando la cáscara muestre un ligero color anaranjado. Los pelos marrones se eliminan con facilidad al frotar la fruta. La pulpa interior y las semillas se asemejan a las de un tomate. Para conservar las semillas, deben extenderse a la sombra para fermentar la pulpa y luego lavarse, secarse al aire y espolvorearse con un fungicida. También puede propagarse mediante acodos aéreos o esquejes.

Plagas y Enfermedades

Dado que es susceptible a los nemátodos, es necesario rotar el cultivo con frecuencia. En la actualidad se hacen investigaciones para producir naranjilla resistente a nemátodos mediante la hibridación con parientes silvestres resistentes a los nemátodos. La marchitez bacteriana también puede ser un problema.

Cocina y Nutrición

El jugo de la fruta de naranjilla es ligeramente ácido, de color amarillo verdoso, alto (31-83 mg.) en ácido ascórbico y muy versátil en recetas de postres. El sorbete de naranjilla se prepara al mezclar jugo, almíbar, azúcar, agua, jugo de limón y congelarlo parcialmente, luego se bate hasta formar una espuma y se congela.

Referencias

Morton, J. 1987. Carambola. págs. 125–128. En: Fruits of warm climates (Frutas de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, Florida.

http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=483

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

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

©2022 ECHO Inc.