

# FRUTA ESTRELLA

Fruta Chine, Tamarindo Chino

*Averrhoa carambola*

Oxalidaceae

## ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

### Descripción

La carambola se ha cultivado en el sudeste asiático durante siglos. Hoy en día es una fruta muy popular en los trópicos. El árbol de la carambola es de crecimiento lento, tronco corto con una corona muy ramificada, espesa, ancha y redondeada que alcanza de 20 a 30 pies (6-9 m) de altura. Existen dos clases distintas de carambola: el tipo más pequeño, muy ácido, rico en sabor, con más ácido oxálico; el tipo más grande, llamado "dulce", de sabor bastante insípido, con menos ácido oxálico. Esta jugosa fruta de piel delgada, aproximadamente 3 a 5 pulgadas de larga, tiene una forma cilíndrica distintiva con 5 o 6 ángulos que cuando está lista para comerse cambiará su color de verde a crema a varios tonos de amarillo y naranja.

### Usos

La fruta de carambola se disfruta de muchas maneras: madura, verde, cruda o cocida. En Java las flores se agregan a las ensaladas y en la India se utilizan en conservas. Las hojas se comen como un sustituto de alazán. El jugo de los distintos tipos ácidos de carambola se utiliza para limpiar y pulir el metal y blanquear las manchas de óxido en tejidos blancos. La madera de Carambola es blanca, enrojeciendo con la edad, de grano cerrado, y lo suficientemente duro como para la construcción y los muebles.

### Nombres comunes

- Inglés
  - Starfruit
  - Balimbing
  - Vinagrillo
  - Zibline
  - Tirguro
  - Carambola
- Francés
  - le carambole

### Cultivo

- **Luz:** pleno sol
- **Temperatura:** Puede sobrevivir temperaturas de congelación por períodos cortos con poco daño
- **Altitud:** 0-1.200m (4.000 pies)
- **Suelo:** arenoso, arcilla pesada o suelos alcalinos, pero no puede tolerar condiciones inundadas
- **Espaciamiento de la planta:** 6-9m (20-30 pies)

### La cosecha y producción de semillas

Los frutos caen naturalmente al suelo cuando están completamente maduros. Para la comercialización y el envío deben ser cosechadas a mano cuando alcanzan un color verde pálido con sólo un toque de amarillo. Las semillas producen fruta de calidad muy variable. Las semillas de carambola germinan en una semana en el verano y en 14-18 días en el invierno. Para la producción en masa, el injerto de chapas laterales de maderas maduras en las plántulas de carambola da mejores resultados. Las ramificaciones de la raíz deben tener al menos 1 año y 3/8 a 5/7 de pulgada (1-1,5 cm) de grosor. También es posible hendir el injerto en la mandíbula verde. Los injertos tendrán fruto en 10 meses, a partir de su siembra en el campo.

### Plagas y Enfermedades

La carambola es relativamente libre de pestes, excepto por las moscas de la fruta. En Malasia la mosca de la fruta (especialmente la *Dacus dorsalis*) causa tantos problemas que los productores tienen que envolver las frutas en el árbol con papel. Trampas experimentales con *methyl eugenol* como atrayente, han reducido el daño en la fruta por un 20%. En la Florida, el pequeño chinche hediondo causa manchas superficiales y una cucaracha negra ataca a las frutas sobre maduras. Los nematodos reniformes pueden causar decaimiento del árbol. La Antracnosis causada por *Colletotrichum gloeosporioides* puede ser un problema, y la mancha en la hoja puede aparecer por ataques de *Phomopsis* sp., *Phyllosticta* sp. o *Cercospora averrhoae*. La mancha de *Cercospora* se reporta también en Malasia, Ceylon y China, y puede ocurrir también en Filipinas. Una sustancia parecida al moho de hollín causa que la fruta no sea comercializable en el verano.

### Cocina y Nutrición

Las carambolas maduras se comen a mano, se cortan en rebanadas y se sirven en ensaladas, bebidas, cocinadas en budines, tartas, guisos y curry, o se utilizan como guarnición. A las frutas sazonadas se les pone sal, en vinagreta o se usan para mermeladas u otras conservas. Es una buena fuente de vitamina C, contiene algunas vitaminas B y vitamina A, así como calcio, fósforo y hierro.

### Referencias

Morton, J. 1987. Carambola. pags. 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>