GUAYABA

Psidium guajava Myrtaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Se cree que la guayaba es originaria de México y la parte norte de América Central. Hoy en día se cultiva en la mayor parte de las zonas tropicales.

Usos

La pulpa de la guayaba se come fresca o se prepara en mermeladas y salsas. Las hojas y las frutas caídas las consume el ganado, ya que es un árbol común que crece en pastizales en forma silvestre. El árbol puede mantenerse podado y servir como un atractivo seto comestible. El néctar de las flores atrae a las abejas melíferas. El tanino, que se encuentra en las hojas y la corteza y la fruta joven, producirá una mancha marrón en la ropa y las manos. Debido a la astringencia de todas las partes del árbol, se usa en la medicina local

Nombres comunes

- Inglés
  - Guava
  - Lemon Guava

Cultivo

Las guayabas son un árbol de crecimiento RÁPIDO que produce frutas de 2 a 4 años a partir de la semilla. Si no se poda, puede alcanzar una altura de 12 m (40 pies). Las guayabas pueden tolerar algunas inundaciones, sequías, sal, alcalinidad, piedra caliza y suelos pobres que apenas soportarían otros árboles frutales. El mantillo/mulch y el riego mejorarán el crecimiento de las plantas y la producción de frutas en sitios con poca humedad. En áreas con una estación invernal clara y precipitaciones de 40 a 80 pulgadas (1,000 a 2,000 mm) cada año, la guayaba producirá las mejores cosechas. No puede tolerar ni siquiera una helada ligera, pero cuando se corta hasta el suelo, crecerá nuevamente y producirá frutas. La propagación es por esquejes de raíz o por acodo aéreo. La guayaba no siempre crece guardando las características originales de la semilla, por lo que la propagación vegetativa brinda los resultados más confiables.

La cosecha y producción de semillas

Las guayabas maduran principalmente en los meses cálidos de verano con una cosecha más pequeña a principios del otoño. Para comerlas frescas, córtelas antes de que estén completamente maduras, pero para conservar las semillas, déjelas madurar en el árbol. La fruta necesita cosecharse durante un período de tiempo largo. Cuando las semillas de la mejor fruta se liberan de su pulpa y luego se secan al aire libre, se mantienen viables durante meses. Cuando estén listas para sembrarse, las semillas deben hervirse en agua durante 5 minutos o remojarse en agua durante dos semanas.

Plagas y Enfermedades

La guayaba es susceptible al daño de la raíz por nemátodos, al daño de la fruta por gusanos que excavan en la fruta y al daño foliar por escarabajos y trips. Los hongos atacarán las hojas a principios de la primavera, pero el follaje nuevo crece rápidamente. A medida que la fruta madura, las moscas de la fruta, los murciélagos y las aves se alimentan de ella.

Cocina y Nutrición

La fruta fresca se magulla con facilidad y es muy adecuada para mermeladas o pasta de guayaba. Si se destina a un mercado comercial, es necesario cosecharla temprano y un manejo cuidadoso . La cáscara es muy rica en ácido ascórbico y vitamina C.

Referencias

Morton, J. 1987. Guayaba. págs. 356–363. En: Fruits of warm climates (Frutas de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, Florida.

http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=1804

©2022 ECHO Inc.