

CHERIMOYA

Annona cherimola

Annonaceae – Annona

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Se cree que la especie de la chirimoya se originó en los valles interandinos de Ecuador, Colombia y Bolivia.

Usos

La fruta es de excelente calidad y se considera una de las mejores entre las anonas. La chirimoya es un importante cultivo de patio en Ecuador, Colombia, Venezuela, Bolivia, y Perú. Los chilenos consideran la chirimoya como su “fruta nacional”. Estas deliciosas frutas son blancas y jugosas y se comen mejor directamente con la mano. Las semillas tóxicas de la fruta son tostadas, molidas y usadas como insecticida. NO deben comerse.

Nombres comunes

- Inglés
 - Cherimoya
 - Cerimolia
 - Yuructira

Cultivo

El árbol es bastante arbustivo y con muchas ramificaciones, crece hasta una altura de 8-10 mts (16-30 pies). Esta especie prefiere un clima subtropical o moderadamente templado y no es apropiada para tierras bajas. Su elevación ideal es entre 1,300-1,700 mts (4,000-5,000 pies). Prefiere una estructura de suelos media con moderada fertilidad aunque se desarrolla bien en una amplia variedad de suelos. La chirimoya prospera en ambientes secos con días largos. Pueden soportar temperaturas moderadamente bajas. Una plántula joven puede sobrevivir a -3°C (26°F), pero por debajo de esto sufrirá daños. La chirimoya puede propagarse por medio de estacas, plántulas o acodos. Preferiblemente las semillas deben mojarse de 1 a 4 días antes de sembrarlas. Todas las semillas que floten deben eliminarse. Las semillas deben germinar en un período de 3-5 semanas. La producción de frutas es mejor si se realiza la polinización a mano ya que las flores raramente se autopolinizan. La parte femenina de la flor madura en un momento distinto a la parte masculina de la misma (el polen) por lo que es necesario transferir polen de una flor a la parte femenina madura de otra flor. (Se puede encontrar más información acerca de la polinización a mano de las especies de anonas en el número 94 de ECHO Notas para el Desarrollo, enero de 2007, disponible en línea en www.echotech.org.)

La cosecha y producción de semillas

La fruta tiene forma de corazón y contiene pulpa de color blanco en su interior; la pulpa un aroma placentero y un sabor delicioso. Las frutas son cosechadas a mano cuando la piel se vuelve brillante con un tono de verde más claro (cerca de una semana antes de la madurez plena). Una buena cosecha puede producir más de 11,000 Kg. (24,200 lbs) de frutas de calidad por hectárea. Las frutas de chirimoya pesan, en promedio, 160-510 grs (0.3-1.1 lb).

Plagas y Enfermedades

Las plantas de chirimoya son resistentes a nemátodos y, en muchas regiones, presentan muy pocos problemas exceptuando infecciones ocasionales de insectos harinosos en la base de la fruta los cuales pueden eliminarse lavándolos. En otras áreas, sin embargo, los árboles pueden ser defoliados por gusanos y atacados en el tronco y las ramas por un insecto de agallas, *Conchaspis angraeci*. También existen informes sobre ataques de minadores de la hoja, moscas de la fruta, y perforadores de la semilla.

Cocina y Nutrición

La chirimoya es esencialmente una fruta para postre que se consume mejor directamente con la mano, pero también puede hacerse con ella puré y utilizarla en salsas para cubrir helados y natillas o en tortas, pasteles, sorbetes y otros postres. La pulpa de la fruta a menudo es convertida en jugo, y el jugo produce un vino delicioso. Las pequeñas y numerosas semillas negras dentro de la fruta son tóxicas si se mastican y tragan. La chirimoya es una fruta de dulce a ligeramente ácida que contiene cantidades moderadas de calcio y fósforo y una cantidad modesta de vitamina A. También puede ser una buena fuente de tiamina, riboflavina y niacina

Referencias

[Plants for a Future](#)

[Prota4U](#)