

# MARACUYÁ AMARILLA

*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*

Passifloraceae Passion Flower

## ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

### Origen

El origen de la maracuyá amarilla es objeto de debate. La fuente geográfica parece ser sudamericana, como la de la maracuyá morada. Algunas autoridades en maracuyá consideran que es una forma mutante de la maracuyá morada (*Passiflora edulis*) como su nombre botánico lo indica. Otros abogan por un posible origen híbrido.

### Usos

La maracuyá amarilla se cultiva principalmente por el jugo agradablemente aromático que se obtiene de la fruta. El jugo no es especialmente notable desde el punto de vista nutricional, pero es una buena fuente de vitaminas A, niacina y riboflavina. Es una enredadera tropical vigorosa en las tierras bajas tropicales con frutas más grandes que las de la maracuyá morada. Es más resistente a los nemátodos agalladores que la maracuyá morada, lo que la convierte en la maracuyá preferida en las tierras bajas tropicales. Sin embargo, la maracuyá morada es menos ácida, más rica en aroma y sabor, y tiene una mayor proporción de jugo que la forma amarilla. Los jugos de maracuyá se mezclan bien con los jugos de frutas cítricas y muchos otros jugos de frutas tropicales, como la piña, lo que produce mezclas sabrosas de jugos.

### Nombres comunes

- Inglés
  - Yellow Passionfruit

### Cultivo

En contraste con la maracuyá morada subtropical, la maracuyá amarilla es tropical a casi tropical y prospera desde el nivel del mar hasta una altura de 700 m (2,000 pies). La maracuyá amarilla normalmente se siembra a partir de semillas recolectadas recientemente. Las semillas de maracuyá pierden viabilidad rápidamente. Siembre las semillas de 1.5 a 2.5 cm (1/2 a 1 pulgada) de profundidad en camas con sombra. La germinación ocurre normalmente en 10-20 días. Transfiera plántulas de 25 cm (10 pulgadas) de alto a un suelo rico en materia orgánica bien drenado con exposición total al sol (en climas muy cálidos proporcione sombra parcial). Proporcione un soporte de espaldera fuerte para el crecimiento de las guías y la fruta. Las flores de la maracuyá amarilla son autoestériles. Permita que las guías de diferentes plantas se entrelacen en la espaldera para promover la polinización cruzada y la fructificación. Las flores de la maracuyá amarilla están abiertas desde aproximadamente el mediodía hasta el anochecer. Es posible que se necesite polinización manual (colocar las flores recolectadas que contienen polen en contacto directo con las flores abiertas receptoras al polen de otra planta) si no se encuentran abejorros carpinteros u otros polinizadores de la maracuyá. Los abejorros carpinteros se atraen colocando troncos en descomposición como sitios de anidación de abejas en los campos cercanos a las plantas de maracuyá. Las abejas melíferas pueden polinizar las yemas floríferas de la maracuyá, pero los abejorros carpinteros solitarios más grandes (*Xylocarpa* spp.) son polinizadores más exitosos. Aunque crece bien a partir de esquejes, tenga en cuenta que los esquejes de una planta madre no podrán polinizarse entre sí.

### La cosecha y producción de semillas

En Florida, EE. UU., la maracuyá amarilla florece desde la primavera hasta finales del otoño, con un descanso a principios del verano, de modo que la fruta madura aparece a intervalos desde principios del verano hasta el invierno. En climas menos estacionales la floración y fructificación son más continuas. Las frutas de la maracuyá amarilla cambian de verde a amarillo rápidamente en la madurez fisiológica. Poco después del cambio de color, las frutas con madurez comercial se caen de las guías. Córteles de la guía después de que ocurra el cambio de color o recójalas diariamente del suelo. Las frutas que se dejan en el suelo se echan a perder rápidamente debido a las actividades de los microorganismos del suelo.

### Plagas y Enfermedades

Una gran variedad de plagas de plantas atacan a la maracuyá amarilla, especialmente en las zonas tropicales. Los ácaros de la maracuyá pueden defoliar las plantas en la estación seca en algunas regiones de Hawai y Australia. Los chinches hediondos chupan los jugos de los brotes tiernos. Los escarabajos de las hojas y los gorgojos mastican el follaje. Las orugas casi deshojaron las guías en algunas ocasiones en ECHO. Los gusanos cortadores decapitan las plántulas en los viveros. Las cochinillas atacan las guías y los pecíolos causando la muerte regresiva de las guías. En algunas regiones la mosca de la fruta daña a la fruta joven. A diferencia de la maracuyá morada, la maracuyá amarilla es resistente a los nemátodos agalladores y menos susceptible a las enfermedades de las manchas de la fruta.

### Cocina y Nutrición

Las frutas limpias, lavadas y secas se conservará durante 2-3 semanas en un lugar fresco a 10° C (50° F), bien aireado. 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>