

NÍSPERO JAPONÉS

Eriobotrya japonica

Roseaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

China y el Sudeste Asiático.

Usos

El níspero japonés produce una fruta firme de color amarillo o naranja que varía de sabor agrio a dulce. La fruta se come fresca o puede congelarse para su uso posterior en mermeladas, jaleas, conservas y pasteles.

Nombres comunes

- Inglés
 - Loquat
 - Japanese Plum
 - Japanese Medlar

Cultivo

Los árboles de níspero japonés pueden cultivarse fácilmente a partir de semillas. Sin embargo, cuando los árboles maduran y dan frutos, deben ser raleados selectivamente para retener el mejor espécimen fructífero. Las plántulas pueden usarse como portainjertos y deberían dar frutos en 5-6 años. Crecen mejor en climas tropicales o subtropicales en elevaciones entre 3,000 y 7,000 pies (900 -2,000 m). El níspero dará frutos con regularidad, hasta 100 libras por año, incluso a cierta distancia de otros árboles de su misma especie. El tamaño de la fruta puede aumentarse eliminando algunas frutas cuando son pequeñas. Su tamaño y calidad también pueden mejorarse eliminando algunas ramas para mejorar la exposición a la luz solar.

La cosecha y producción de semillas

El níspero japonés debe madurarse en el árbol para obtener el mejor sabor. Cada fruta contendrá de 1 a 6 semillas en la cavidad central.

Plagas y Enfermedades

Los árboles de níspero japonés son susceptibles al hongo que causa manchas en las hojas y pudrición de la fruta, pero esto se puede controlar con aspersiones de cobre. La larva de la mosca de la fruta del Caribe puede ser un problema en algunas áreas. Además, la bacteria *Erwinia amylovora* puede destruir ramitas y ramas, pero puede controlarse al eliminar con rapidez y quemar la madera enferma.

Cocina y Nutrición

El níspero japonés generalmente se come fresco del árbol. Sin embargo, pueden cocinarse y hacerse en mermeladas, jaleas, conservas y pasteles.

Referencias

Morton, J. 1987. Tamarindo. págs. 115-121. En: *Fruits of warm climates* (Frutas de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, Florida.

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=2047>