GUAVIROBA

Es una planta leñosa de la familia Myrtaceae, que puede crecer como arbusto o árbol, alcanzando los 15 m de altura. Posee hojas simples, flores blancas, solitarias o agrupadas en inflorescencias racimosas. El fruto es una baya carnosa pequeña, globosa, achatada en los polos, de sabor dulce y color amarillo-anaranjado.

La pulpa jugosa y el aroma característico de este fruto son atributos ventajosos para diferentes aplicaciones en la industria de alimentos, destacándose el potencial tecnológico debido a sus propiedades sensoriales y nutricionales, como un ingrediente con gran poder antioxidante.

USO ANCESTRAL Y ACTUAL

Los frutos de *Campomanesia xanthocarpa*, desde hace varios siglos, se destacan como un importante producto forestal no maderero de uso alimenticio para grupos de las comunidades Mbya - Guaraní en su zona de distribución. El nombre Campomanesia es en homenaje al naturalista español Rodríguez de Campomanes y xanthocarpa es una palabra griega que significa fruto (carpos) amarillo (xanthos). El aprovechamiento de estos frutos de los bosques nativos de la Selva Misionera, puede contribuir a una fuente de ingresos alternativa, principalmente para la agricultura familiar, dado que representa una nueva opción de aroma y sabor, además de contribuir al manejo forestal sostenible, haciendo un uso racional de un recurso poco aprovechado.

ASPECTOS ECOLÓGICOS

Es una especie bastante rústica y poco exigente, que requiere climas cálidos y prefiere suelos húmedos y bien drenados. Tolera exposición al sol o a media sombra. Dado que sus frutos son consumidos por varias especies de aves, pequeños mamíferos y reptiles que dispersan sus semillas, se recomienda su utilización en áreas destinadas a restauración de bosques degradados así como al enriquecimiento de bosques secundarios. Puede propagarse por semilla o por estaca. Generalmente estas plantas florecen a los 3 años de vida. La floración se produce entre septiembre y octubre, por un período de 10 a 15 días. Los frutos maduran entre noviembre y diciembre, dependiendo de la región.

CARACTERÍSTICAS DE LOS FRUTOS

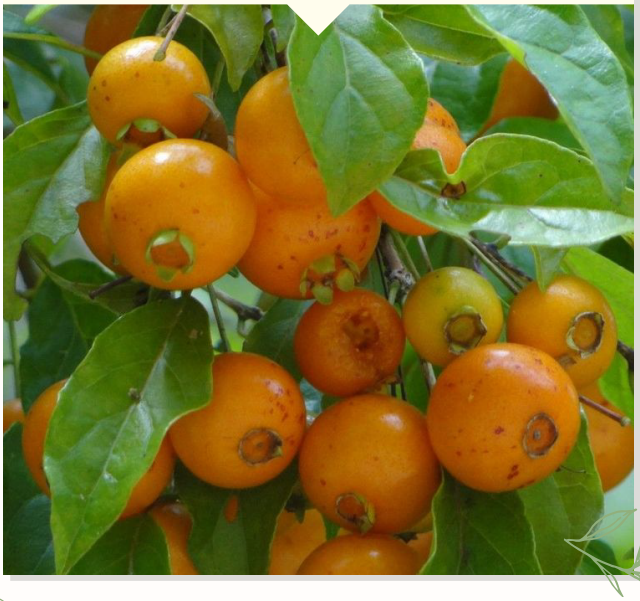
Los frutos miden en promedio 19,5 mm de largo, 21,7 mm de ancho y el peso es de 4,9 g cuando están maduros. El epicarpo o piel de los frutos maduros es liso, fino y de color amarillo-naranja. La pulpa o endocarpo es de color amarillo, sabor dulce, suculento y levemente aromático. El epicarpo representa el 17,53 % de la masa total del fruto, el mesocarpo el 54,44 %, el endocarpo el 9,91 %, las semillas el 13,49 % y el cáliz, que es persistente, el 3,90 %. El pH de la pulpa del fruto maduro es de 3,89. Los frutos contienen en promedio 81,48 % de agua, 16,4 % de °Brix de sólidos solubles y 1,08 % de acidez titulable.

FICHA GUAVIROBA

Nombre científico:
Campomanesia xanthocarpa O. Berg

Nombres comunes:
guaviroba, guabiroba, guabirá, guavirá

Distribución:
En Argentina esta especie se distribuye entre las provincias de Corrientes (Ituzaingó, Santo Tomé) y Misiones (Iguazú, Eldorado, San Ignacio). También se la encuentra en Brasil, Paraguay y Uruguay.



Secretaría de Ambiente
y Desarrollo Sustentable
Presidencia de la Nación

COSECHA Y POSCOSECHA

Los frutos son muy perecederos pero, al ser climatéricos, pueden cosecharse al inicio de su madurez fisiológica, lo cual permite que concluyan su maduración durante el transporte o el almacenamiento. El método más económico para el almacenamiento prolongado de los frutos frescos es la refrigeración, ya que reduce la pérdida de masa y prolonga la vida poscosecha.

COMPOSICIÓN QUÍMICA Y NUTRICIONAL DE LOS FRUTOS

Los frutos presentan bajo valor calórico debido principalmente al alto contenido de humedad y una baja concentración de azúcares, lípidos y proteínas. La pulpa o mesocarpo contiene 3,84 % de fibras, 0,12 % de lípidos y 1,08 % de proteínas. Además, el fruto maduro presenta altos niveles de vitamina C, carotenoides y compuestos fenólicos. Del contenido total de carotenoides, el 42 % corresponde a betacaroteno, principal precursor de la vitamina A. En base a la cantidad de estos compuestos, los expertos califican a este fruto como un alimento funcional.

Por otra parte, las semillas contienen ácidos grasos con alto grado de insaturaciones, predominando el ácido oleico y linoleico.

USO DE LOS FRUTOS

Debido a la baja durabilidad poscosecha de los frutos, una posibilidad para un mejor aprovechamiento, es su procesamiento, lo que tiene por objeto, no solo la obtención de productos con características sensoriales y nutricionales semejantes a las del fruto fresco, sino también que sean microbiológicamente seguros.

Los frutos de guaviroba resultan adecuados para la producción de pulpa congelada, mermelada, dulce en barra, helado, jugo y vino. Otra aplicación en la industria de alimentos, dada la presencia y calidad de los aceites esenciales que contienen los frutos, es su utilización como aromatizante y saborizante.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Lisbôa, G. N., Kinupp, V. F., Barros, I. B. I. 2011. Espécies prioritárias: Alimentícias - *Campomanesia xamtocarpa* – guabiroba. En: Coradin, L., Siminski, A. y Reis, A. (Eds.). Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial Plantas para o Futuro – Região Sul. Brasília, Ministério do Meio.

• Pintaluba, N., Alayón Luaces, P. 2013. Caracterización de frutas comestibles de especies nativas de uso popular en el Parque Provincial "Salto Encantado del Valle de Cuñá Pirú - Misiones". Bonplandia. 22(2): 191-201.

• Santos, M. da S., Carneiro, P. I. B., Wosiacki, G., Petkowicz, C. L. de O., Carneiro, E. B. B. 2009. Caracterização físico-química, extração e análise de pectinas de frutos de *Campomanesia xanthocarpa* B. (Gabiroba). Seminario Ciências Agrárias, Londrina, Brasil. 30 (1): 101-106.

• Santos, M. da S. 2011. Impacto do processamento sobre as características físico-químicas, reológicas e funcionais de frutos da gabirobeira (*Campomanesia xanthocarpa* Berg). Tese (doutorado) – Universidade Federal do Paraná, – Curitiba. Setor de Tecnologia, Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos.

• Santos, M. S., Correia, C. H., Petkowicz, C. L. O., Cândido, L. M. B. 2012. Evaluation of the Technological Potential of Gabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* Berg) Fruit. Journal of Nutrition and Food Science. 2: 161.

• Vallilo, M. I., Moreno, P. R. H., Oliveira, E., Lamardo, L. C. A., Garbelotti, M. L. 2008. Chemical composition of *Campomanesia xanthocarpa* Berg - Myrtaceae fruit. Ciência e Tecnologia de Alimentos. 28: 231-237.