

BOLSA MULLACA

Familia : Solanaceae.

Nombre científico : Physalis angulata L.

Nombres comunes : Mullaca; Capulí cimarrón; Shimon (shipibo-conibo); Camapú, Camambú, Juapoca, Camaru, Joa, Bucho de ra, Jua de capote y Mata fome (portugués).

DATOS AMBIENTALES

Clima : Se multiplica profusamente en climas tropicales húmedos, aunque también se adapta a clima templado.

Suelo : Suelos de textura arcillo-limosa, rico en materia orgánica y con Ph alrededor de 7.

Biotopo de poblaciones naturales : Es una especie pionera y predominante en suelos inundables en los cuales comparte su hábitat principalmente con amasisa, caña brava y gramalote, entre otros. Crece y se dispersa abundantemente en áreas bien iluminadas.

CULTIVO

Epoca de siembra : En la zona de Iquitos, el mes de julio es adecuado para la siembra. En áreas no inundables se recomienda sembrar al inicio de las temporadas lluviosas (noviembre, en Iquitos). En suelos inundables, la época de siembra está condicionada por el nivel de las aguas.

Espaciamiento : Se recomienda sembrar a un distanciamiento de 1 m x 0,5 m.

Labores de cultivo: Este cultivo no precisa de mayores cuidados por tratarse de una especie invasora, con el vigor propio de una maleza. Se observa una diversidad amplia de esta especie que se manifiesta en el tamaño, sabor y color de los frutos, razón por la cual se recomienda seleccionar plantas de alto rendimiento y calidad de fruto (grandes y dulces).

Propuesta de asociación de cultivos

La especie puede formar parte destrato inferior en un sistema de producción de camu-camu, papaya o de especies forestales como capirona y bolaina. Asimismo, puede intercalarse con cultivos alimenticios como yuca, maíz, frejol, caña de azúcar y frutales arbóreos como pandisho, ubos y huito. Propagación: Mediante semilla sexual. El proceso de germinación demora un máximo de 10 días.

COSECHA Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Partes aprovechadas : Hoja, fruto, raíz.

Cosecha : Se realiza en forma manual, cuando los frutos alcanzan su completa madurez.

Manejo post-cosecha : Los frutos son consumidos frescos y en el menor tiempo posible, debido a que son rápidamente perecibles; las demás partes vegetales deben desecarse, de preferencia bajo sombra, para prolongar su conservación.

INFORMACION COMPLEMENTARIA

Componentes químicos : Tizalina, tropeira, higrina, proteínas y vitaminas A y C. El género *Physalis*, presenta alcaloides del tipo higrina y/o tropano (ubicados en la raíz), glicósidos pinto flavonoides, physalinas y principios amargos.

Distribución geográfica : En el Perú en los departamentos de Loreto, Piura, La Libertad, San Martín, Lima, Huánuco y Junín. Además, se encuentra en toda la Amazonía.

Descripción botánica : Hierba anual de hasta 1 m de altura, tallo ramificado, grueso, fistuloso, verde o parduzco, glabro y carnosos, triangular en la parte inferior y cuadrangular en la superior, así como en las ramas. Hojas alternas, ovadas, ovado-lanceoladas, ovado-oblongas, cuneadas en la base. Flores solitarias de 8 a 10 mm de largo de color crema; cáliz sub-angulado, pedúnculo recurvado sin mácula y con anteras violáceas. Fruto en baya amarillo verdosa. Semillas reniformes, comprimidas, rufescentes, de 1,5 mm de longitud.