

CHIRIMOYO
(Annona cherimola Mill)

FAMILIA : Annonaceae

CENTRO DE ORIGEN : Originaria de los Andes del norte de Sud América.

ZONAS DE PRODUCCIÓN : En la costa y valles interandinos de la sierra hasta los 2,500 m.s.n.m.; Sierra de Lima, Cajamarca, Ancash, Piura, Lambayeque, Huánuco.

PERIODO VEGETATIVO : Planta perenne, con cosechas anuales a partir del cuarto año después del trasplante.

VARIETADES PRINCIPALES : "Chiuna 1", "Chiuna 2", "Chiuna 3"; selecciones como la "Cumbe".

REQUERIMIENTO DE CLIMA : Requieren de climas sub-tropicales, con temperaturas entre 14° y 24° C. Humedad relativa del 80% con climas de atmósfera húmeda.

SUELO APROPIADO : Prefieren suelos francos y de buen drenaje con un buen contenido de materia orgánica.

PROPAGACIÓN : Se realiza por medio de semillas (propagación sexual), ó propagación asexual mediante estacas. Siendo comercialmente recomendable la propagación por semilla.

ASPECTOS AGROTECNICOS :

Preparación del terreno : Hoyos de plantada de 0.60 m x 0.60 m con 0.70 m de profundidad.

Epoca de plantación : En los meses de octubre - noviembre en la sierra, agosto y setiembre en la costa.

Densidad de plantación : 6.0 m entre plantas y 8.0 m. de hileras.

Fertilización : Adicionar al principio el estiércol para mantener la fertilidad del suelo. Cada 3 o 4 años necesita darle una fuerte estercoladura además de aplicar anualmente los fosfato y sales potásicas; esperando aplicar los nitrogenados una semana antes de entrar en vegetación.

Riegos : En invierno la planta deberá ser agostada. Los riegos deberán ser ligeros y frecuentes en forma general. En épocas de calor 8,000 m³ d agua por hectárea en riego por gravedad, y la mitad en riego por microaspersión.

Labores culturales : Podas de limpieza, de formación y control de malezas.

COSECHA

Índice : Cuando el fruto todavía está duro pero ya ha cambiado de color verde a amarillento.

Epoca : Cosechas con mayor producción comprendidas entre los meses de abril a junio.

La Chirimoya es un fruto compuesto de tipo subtropical que madura de 5-8 meses después de ocurrida la polinización. Su cosecha es floreada y cada fruto se desprende del árbol en forma manual, retirando luego el pedúnculo. Algunos autores recomiendan el uso de tijeras.

Otra alternativa que ha sido estudiada recientemente se relaciona con la vellosidad que presentan los frutos durante su periodo de crecimiento y que se desprende en las últimas etapas del desarrollo. La senescencia (muerte) y desprendimiento de esta pilosidad ocurre antes del cambio de color, lo que significa poder cosechar con unas dos semanas de anticipación. Se hace necesario continuar con su estudio, para probar su validez en diferentes condiciones, en especial en cuanto a zonas y variedades.

POST-COSECHA

Se conserva a temperaturas por debajo de 4° C.

La temperatura juega un papel importante en la maduración de la fruta, pero hay que considerar que la chirimoya es susceptible a bajas temperaturas de almacenaje, por lo cual presenta una sintomatología característica del daño producido.

Existen pocos antecedentes sobre temperatura de conservación en almacenaje refrigerado de chirimoyas.

Otras técnicas de conservación.

Encerrado : En chirimoyas se han probado sólo dos tipos de cera, siendo la Prima-Fresh 31 la que ha dado los mejores resultados porque resalta su color natural, reduce la deshidratación, tanto porcentual como aparente, y atenúa la manifestación de problemas fisiológicos relacionados con el almacenaje. No se ha hallado efecto en cuanto a retrasar la madurez, aunque los frutos encerados tienden a mantenerse más firmes durante el período inicial de almacenaje.

Absorbedores de etileno : El uso de estos productos que tienen la capacidad de desdoblarse y eliminar el etileno del ambiente, implica el uso de un embalaje apropiado: bolsa de polietileno. En efecto parece ser más notable a temperatura ambiente, con un metabolismo más activo por parte de los frutos. En Chirimoyas, al usarlos en

combinación con almacenaje refrigerado no han demostrado diferencias, requiriéndose más investigación para su mejor utilización.