

Características del fruto de *Acca sellowiana* cultivada en Galicia

P. Vela¹, C. Salinero¹, P. Piñón¹, M. J. Sainz²

¹ Estación Fitopatológica do Areeiro, Diputación de Pontevedra, Subida a la Robleda s/n, 36153 Pontevedra (www.efa-dip.org)
² Departamento de Producción Vegetal, Universidad de Santiago de Compostela, Campus Universitario s/n, 27002 Lugo (mjsainz@lugo.usc.es)



La fejoa (*Acca sellowiana* Berg (Burret), sinónimo *Feijoa sellowiana* Berg) se cultiva principalmente en Sudamérica, y en menor extensión en España, Francia, Italia, EEUU (en California) y Nueva Zelanda, tanto por su valor ornamental como por sus sabrosos frutos que maduran en otoño. En Galicia la recolección se realiza desde octubre hasta finales de noviembre.

El fruto es una baya verde grisácea, de pulpa blanquecina, jugosa, aromática y sabor agradable, con elevado contenido en sales minerales.

El momento de la recolección es uno de los aspectos más conflictivos del cultivo, ya que en el árbol existen frutos en distintos grados de maduración. La fruta madura cae al suelo de manera escalonada, durante más o menos un mes, lo que obliga a recogerla varias veces por semana.

El objetivo de este trabajo fue estudiar la evolución en cámara de los frutos de 10 cultivares de fejoa procedentes de una plantación de Pontevedra en plena producción.

~MATERIALES y METODOS~



Vista de la plantación

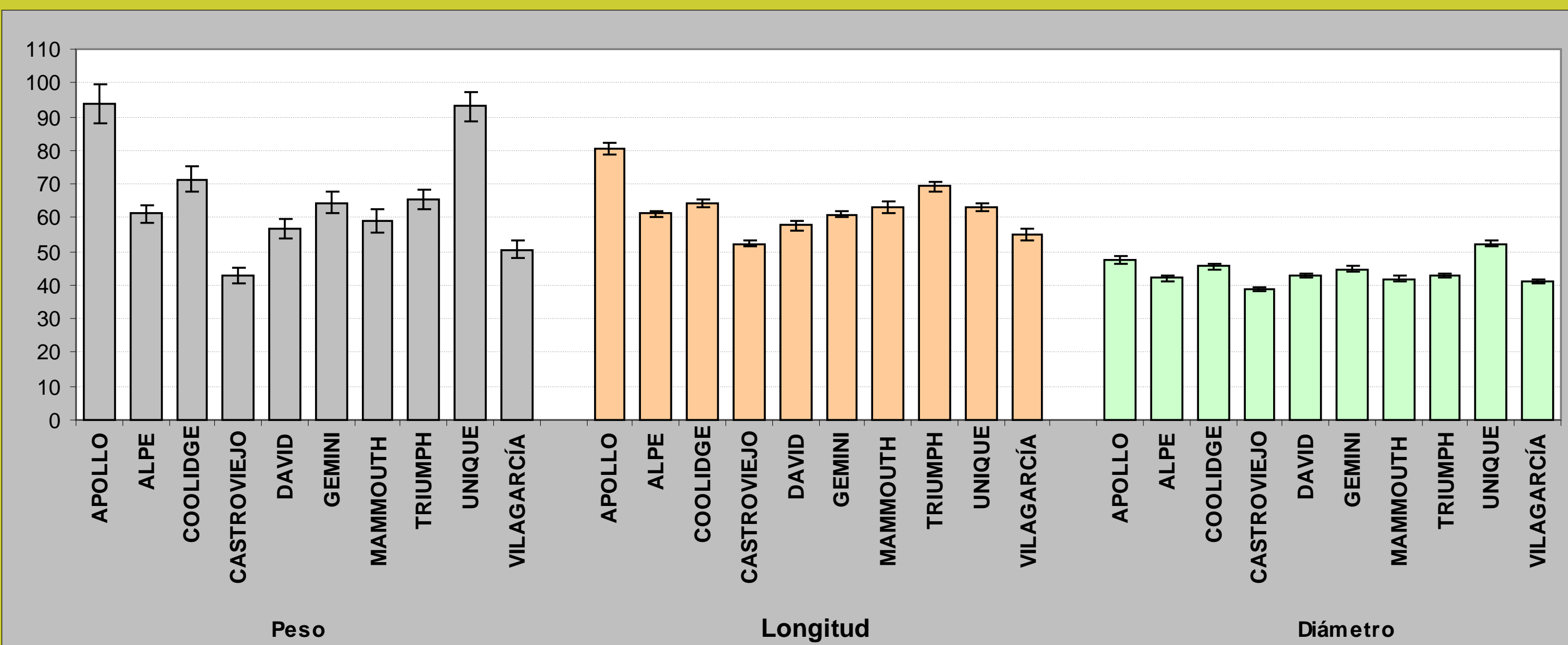
Localización del ensayo: plantación establecida en 1989 en Pontevedra (Estación Fitopatológica do Areeiro) con 80 plantas de los cultivares neocelandeses 'Apollo', 'Coolidge', 'David', 'Gemini', 'Mammoth', 'Triumph' y 'Unique' y los gallegos 'Alpe', 'Castroviejo' y 'Vilagarcía'.

Recolección de frutos: se recogieron 100 frutos/planta al azar de 3 plantas de cada cultivar en noviembre de 2008 (15 días después de iniciarse la cosecha en campo).

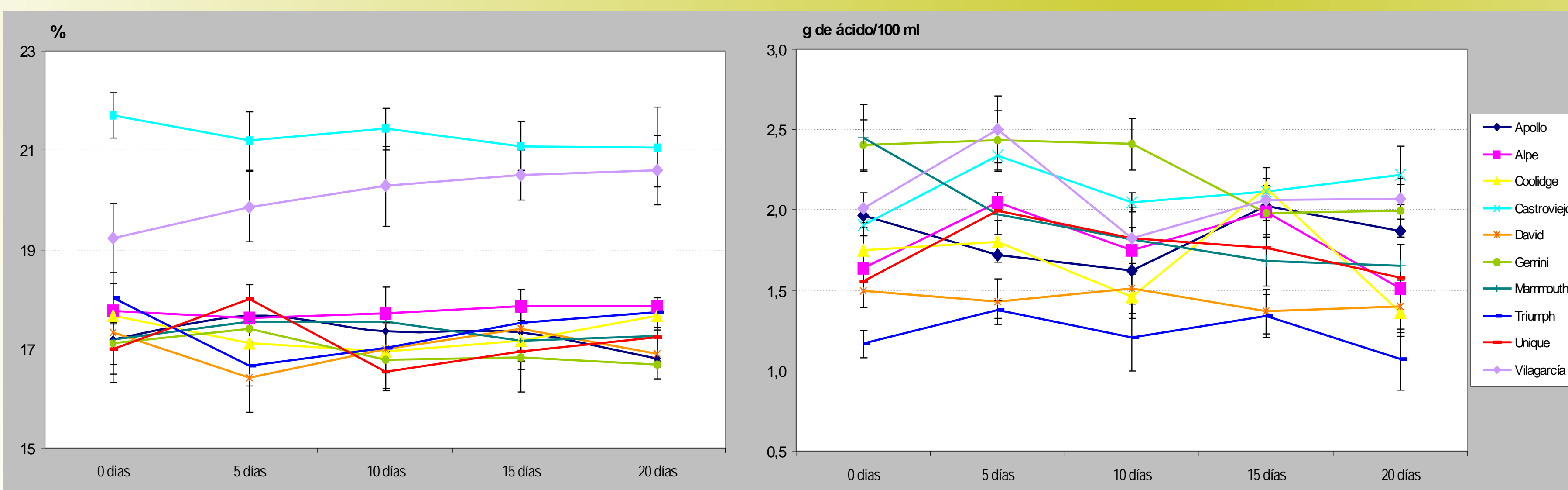
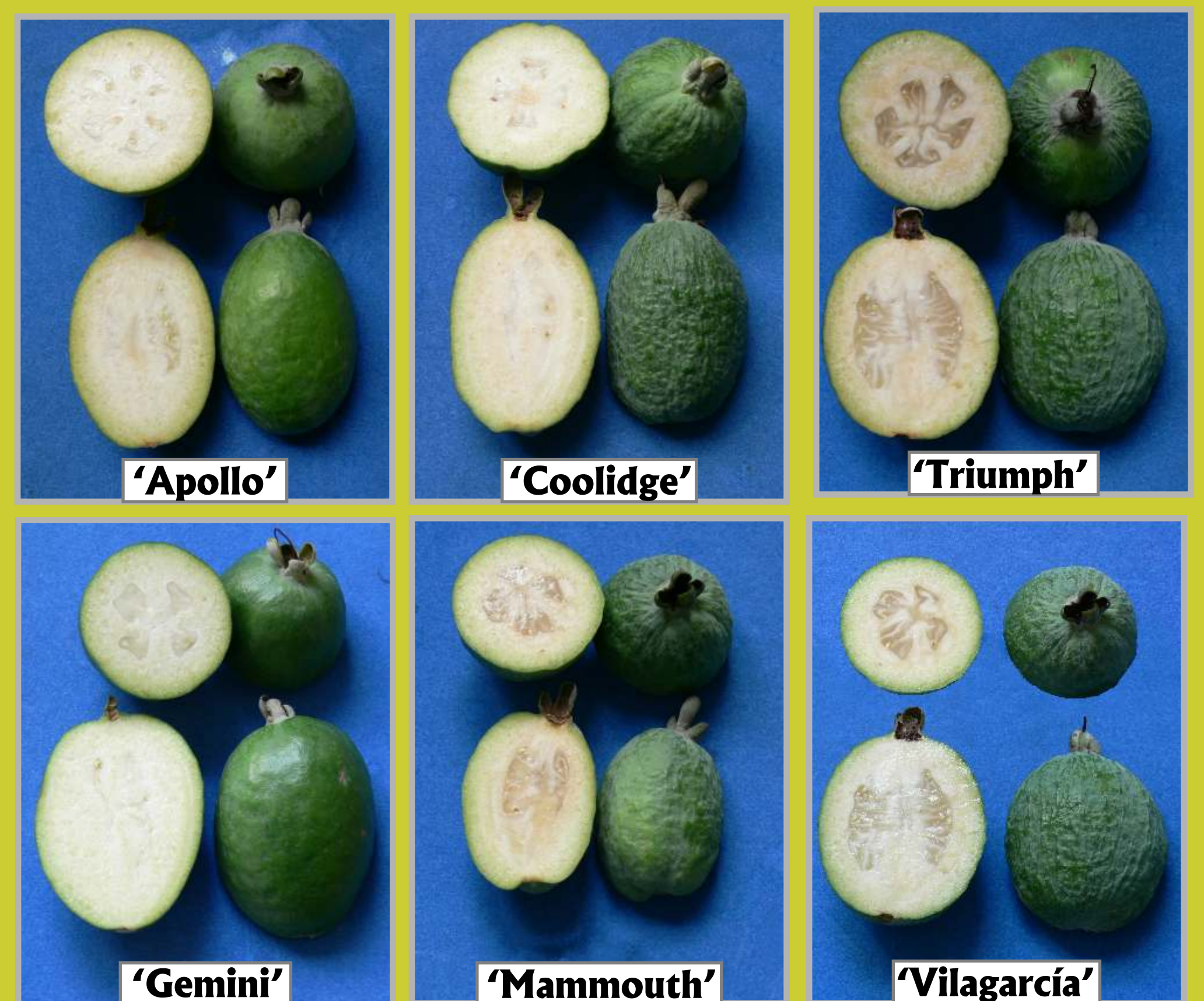
Parámetros analizados: el peso, longitud y diámetro del fruto se determinaron en una submuestra de 20 frutos tomados al azar de cada planta (60 frutos por cultivar), conservándose después junto con el resto de los frutos recolectados en cajas alveoladas en una cámara a 2-4 °C.

El día de la cosecha y a los 5, 10, 15 y 20 días se tomaron de las bandejas 3-9 frutos/planta al azar para analizar el almidón por polarimetría, la acidez valorable por neutralización con NaOH (gramos de ácido cítrico por 100 ml de zumo), el contenido en materia seca por gravimetría, y los sólidos solubles (°Brix) con un refractómetro.

~RESULTADOS~



En el momento de la cosecha hubo grandes diferencias de tamaño entre frutos de diferente cultivar y entre frutos de un mismo cultivar. Los frutos más grandes fueron los del cultivar 'Apollo' y los más pequeños los de 'Castroviejo' y 'Vilagarcía'. De los tres cultivares de origen gallego, solo 'Alpe' produjo frutos de tamaño suficiente para la comercialización.



Evolución del porcentaje de materia seca (izquierda) y de acidez valorable (derecha) de cultivares de fejoa en la cosecha y tras 5, 10, 15 y 20 días en cámara a 2-4 °C. Se muestran valores medios y error estándar.

* El contenido en sólidos solubles se mantuvo sin variaciones en la mayoría de los cultivares desde la cosecha hasta 20 días después, con valores próximos a 12°Brix.

* Tanto el porcentaje de almidón como los valores de acidez valorable se mantuvieron prácticamente estables desde el momento de la cosecha hasta la última fecha de su conservación en frío.

* El porcentaje de materia seca durante la conservación de los frutos se mantuvo constante para todos los cultivares, con valores del 16-17%, excepto para los cultivares 'Castroviejo' y 'Vilagarcía', cuyos valores fueron del 20-21%

Los cultivares gallegos, a pesar de su pequeño tamaño, presentan una piel más gruesa y rugosa y mayor contenido en materia seca, características importantes para alargar el tiempo de conservación, por lo que no deben descartarse para futuros estudios de selección de variedades cultivables.