

# POMORROSO, *Eugenia melacoenes* Linneo

Ancizar Ramírez Rodríguez<sup>1</sup> - Dagoberto Criollo Cruz<sup>2</sup>



Figura 1. Árbol de pomorroso

## CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA

Clase:	Magnoliopsida
Subclase:	Asteridae
Género:	<i>Eugenia</i>
Especie:	<i>Eugenia malaccensis</i> Linneo
Nombres vulgares:	Palenquero, poma rosa del Brasil; Francés: jamlac, jamboisier rouge, Hawwai: ohia Malaya: jambú, malau apple.
Sinónimos:	<i>Jambosa malaccensis</i> De Candolle; <i>Cariphyllus malaccensis</i> Stokes.

<sup>1</sup> Ingeniero de Alimentos, Investigador, Corpoica Regional 10.

<sup>2</sup> Zootecnista. Investigador, Corpoica Regional 10.

INSTITUTO NACIONAL DE  
DE COLOMBIA

## DISTRIBUCIÓN

Originario de Malasia, se cultiva y crece subespontáneamente en Hawai, Brasil y en casi todo el trópico cálido. A la Amazonia colombiana llegó probablemente del Brasil.

### Descripción

Árbol entre 10 y 15m de altura (Figura 1) de hojas grandes, fusiformes, estrechas en la base, apiculadas, verdes lustrosas. Las flores vienen en tallos lignificados desnudos, de rojo escarlata y abundantes, cáliz remanente de cuatro sépalos (Pérez Arbeláez, 1996).

### Descripción del fruto

Es una baya globosa con diámetro entre 5.0 y 7.0cm, con cáscara roja, lisa, fina, un poco brillante y la pulpa es de color blanco. Cada fruta pesa en promedio 85 g y contiene una sola semilla ubicada en el centro del fruto; el peso de la semilla es de 13 g; el fruto es aperado, esponjoso e insípido.

### Prácticas culturales y producción

El Pomoroso brasilero actualmente se siembra como ornamental en forma dispersa o en líneas separado 5 a 10 metros, su copa es amplia y cónica de muy poco aprovechamiento a nivel industrial, hasta ahora; su consumo se limita al estado fresco en forma esporádica, debido a la cultura que existe en las personas de la región de creer que el fruto viene contaminado del árbol por microorganismos patógenos como las Amebas. En cuanto a la producción, se presentan tres cosechas al año; la primera se registra entre los meses de abril y mayo; la segunda entre agosto y septiembre y la última en el mes de diciembre. No se conoce con exactitud la producción de cada árbol en época de cosecha.

Con el aporte tecnológico que se está llevando a cabo para el aprovechamiento y procesamiento del fruto, se pretende abrirle paso a un mayor consumo y comercialización del producto.

## COSECHA

Otra limitante para el comercio de la fruta en estado fresco ha sido la poca información existente acerca del manejo en cosecha y poscosecha y las posibilidades de contaminación. La recolección del fruto se hace generalmente cuando cae al suelo, produciéndose daños por golpes. El árbol produce gran cantidad de frutos; en época de cosecha hay una pérdida alta de frutos. El transporte de la fruta se hace en canastillas de plástico, pero debe tenerse cuidado con el manipuleo, porque la fruta se deteriora si se pone excesivo peso en las canastas.

## Utilización y comercialización del pomoroso

La pulpa de la fruta se consume al natural, incluyendo la cáscara y es apetecida por su carnosidad; aunque se puede utilizar para la elaboración de jugos, mermeladas, dulces, almíbaros. Industrializada como mermelada ha mostrado buena aceptación, la fruta tiene un posible mercado debido a su sabor y su color rojo oscuro natural. Sin embargo, este mercado está por desarrollarse (ver Capítulo agroindustria).

### Análisis porcentual del fruto. Procesos agroindustriales

La pulpa constituye el 87% del fruto y tiene un rendimiento de 65 a 70% de pulpa refinada. Una vez extraída la pulpa, se puede guardar en bolsas a temperatura de congelación, alrededor de menos 10°C. La pulpa fresca o congelada se puede utilizar en la agroindustria para diferentes fines; es recomendable refinar la pulpa para que los productos elaborados sean de textura más uniforme. El refinamiento de la pulpa se puede llevar a cabo pasándola por tamiz fino en una despulpadora industrial; la pulpa pasterizada a 90°C por cinco minutos y congelada se mantiene estable por más de tres meses, sin cambios apreciables en las características organolépticas.

Otro uso potencial de la pulpa de pomoroso, después de retirada la cáscara, es mezclarla con otras pulpas de frutas para buscar beneficios como: aumentar el rendimiento y disminuir la acidez, si el fruto con el que se mezcla es muy ácido.

En el trabajo de investigación llevado a cabo en el Centro de Investigación Macagual, se han hecho ensayos mezclando las pulpas de pomoroso y arazá; predominando las características organolépticas del arazá. La mezcla de las dos pulpas se hizo en una relación 1:1, es decir, una parte de pomoroso por otra de arazá, esto trae ventajas por la reducción de costos, debido a la alta producción de biomasa del fruto de pomoroso.

## BIBLIOGRAFÍA

- CAMACHO G. 1983. *Cómo preparar mermeladas*. ICTA. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá. Pag: 1-14.
- VILLACHICA, H. 1996. *Tratado de cooperación amazónica. Frutales y hortalizas de la Amazonia*. Lima, Perú.
- INGENIERÍA Y AGROINDUSTRIA. 1985. *Enciclopedia Agropecuaria*. Terranova editores. P:148-206.
- Pérez Arbeláez, Enrique. 1996. *Plantas útiles de Colombia*. 5ª edición, Edición del Centenario. Fondo FEN. Bogotá, Colombia.831p.