

CULTIVA CONTRA LA DESPOBLACIÓN: CHAYOTE

Martín E, Gómez P, Pascual F, Cano M, García-García MC
IFAPA Centro La Mojonera. Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica, CAPADR, Junta de Andalucía. Camino San Nicolás, N° 1, E04745, La Mojonera (Almería), Telf. 950156453, emilio.martin.exposito@juntadeandalucia.es



Sabías que...

El Chayote (*Sechium edule*) pertenece a la familia *Cucurbitaceae*, y es originaria del sur de México y norte de Centroamérica. Es una planta trepadora de tallos semileñosos, con zarcillos, frutos ovoides o en forma de pera, con una semilla plana; la piel puede ser con o sin espinas, de color blanco-marfil a verde oscuro. Es una **planta muy productiva**, comienza a dar fruto a los cuatro o cinco meses y algunos productores no renuevan la plantación y la mantienen por un año más.

Sus frutos presentan **compuestos nutraceuticos, componentes beneficiosos para la salud:** aminoácidos, esteroides, alcaloides, fenoles, polifenoles, flavonoides, cucurbitacinas y carotenoides, que son los responsables de propiedades medicinales tales como diurética, hipotensora, actividad anti-inflamatoria, entre otras.

Nuestra experiencia

El ensayo se realizó en el Centro IFAPA La Mojonera (Almería), en un invernadero tipo "raspa y amagado" de estructura metálica y cubierta de malla antiinsectos (10x20 hilos cm²). La semilla del chayote se sembró previamente brotada, con un marco de 4x4 metros y 1 planta por golpe, obteniendo una densidad de 0,25 plantas m⁻². El entutorado que se realizó al cultivo fue tipo parral, la polinización se realizó mediante abejorros.

Los frutos se clasificaron en función de su longitud, en frutos de calibre G (12-14 cm) y calibre GG (>14 cm). Para valorar la calidad de los frutos de chayote los caracteres considerados fueron: longitud, peso, anchura, color de pulpa, textura, contenido en sólidos solubles, pH, acidez titulable y ácido ascórbico, todos ellos determinados sobre fruto fresco.



Cultivo de chayote en invernadero

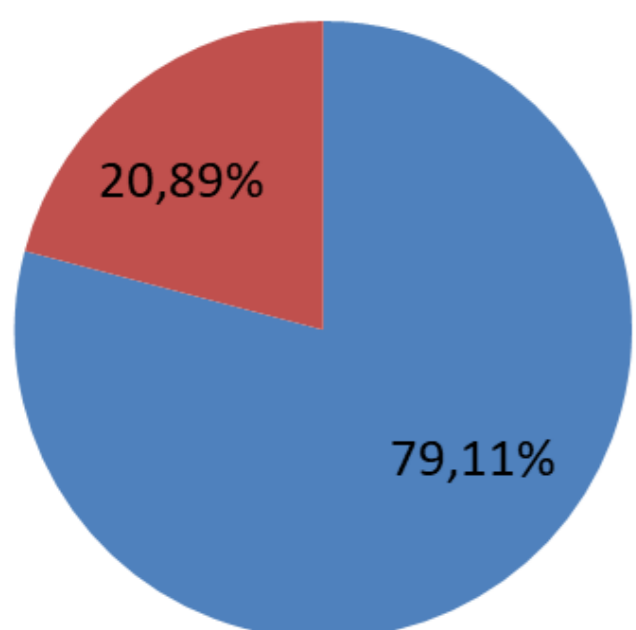


Nuestros resultados

Se obtuvo una producción comercial de **22 kg.m⁻²** y un destrío de 1,25 kg.m⁻². predominando los frutos de pequeño calibre (12-14 cm). Se obtuvieron diferencias significativas entre los dos calibres (G-GG) establecidos en los atributos morfológicos (anchura 8,9-10,8 cm; longitud 12,6-14,4 cm; peso medio 404,5-691,7 g) y en el contenido en vitamina C (Tabla 1), presentando valores similares a los que se obtienen en los lugares donde es un cultivo tradicional al aire libre.

Tabla 1. Contenido en °Brix, pH, ácido cítrico y ácido ascórbico (vit C) Valores medios con la misma letra indican diferencia no significativa entre calibres.

Calibre	° Brix	pH	Acidez (%)	Vit C mg/100g f.f.
G	4.24 A	7.77 A	0,06 A	5,96 A
GG	4.12 A	7,62 A	0,05 A	7,56 B



■ CALIBRE G (12-14 cm) ■ CALIBRE GG (>14 cm)

Gráfico 1. Porcentaje de frutos por calibre.

Cocina saludable

Es ampliamente utilizado en diversos platos como guisos y caldos, pudiéndose también consumir crudo en ensaladas para conservar todas sus propiedades.



Pensamos que puede ser una alternativa interesante a los cultivos de hortalizas convencionales en estructuras de malla e incluso al aire libre, si no es una zona muy ventosa.



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Pesca,
Agua y Desarrollo Rural

Instituto Andaluz de Investigación
y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria
y de la Producción Ecológica