



COPOAZÚ



El Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA, es un organismo público descentralizado del Ministerio de Agricultura del Perú, que mediante el Decreto Legislativo N° 997 se le encarga diseñar y ejecutar la estrategia nacional de innovación agraria, en el marco de la investigación, transferencia de tecnología, asistencia técnica, conservación de recursos genéticos y la producción de semillas, plántones y reproductores de alto valor genético; así también es responsable de la zonificación de cultivos y crianzas en todo el territorio nacional.

El objetivo principal del INIA es generar conocimientos, desarrollar nuevas tecnologías y procesos agro productivos para su aplicación en las diferentes eco regiones del país, que permitan potenciar el uso de nuestros recursos genéticos y promover la competitividad, la sustentabilidad ambiental, la seguridad alimentaria y la equidad social en la actividad agraria.

El INIA cuenta con doce Estaciones Experimentales Agrarias, un Centro Experimental y tres Sub Estaciones Experimentales, como Órganos Desconcentrados donde se desarrolla y difunde las actividades de Investigación y Transferencia de Tecnología Agraria, correspondiendo a las diferentes Zonas Agroecológicas representativas del país.

La EEA San Roque, mediante la Sub Dirección de Recursos Genéticos y Biotecnología - SUDIRGEB, desde el año 2000 conserva una colección de 50 especies de frutales amazónicos, entre ellas el copoazú.

COPOAZÚ (*Theobroma grandiflorum* (Wild. Ex Spreng). Schum)

Es una especie endémica de la cuenca del Amazonas, se encuentra distribuida naturalmente en Perú, Colombia, Ecuador y Brasil; por ser un cultivo originario de la Amazonia Oriental, es difícil precisar las áreas de ocurrencia natural de aquellas donde está presente por acción antrópica. El hábitat de esta planta es el bosque húmedo tropical, en zonas con temperatura que varía entre 21.6 a 27.5°C, humedad relativa entre 64 y 93% y precipitaciones pluviales entre 1900 a 3000 mm anuales.

Variabilidad

Esta planta presenta gran variabilidad, los frutos son de diferentes tamaños y formas, las semillas a su vez muestran diversidad de formas y tamaños, que implica también diferencias en el rendimiento de pulpa. En Loreto encontramos frutos grandes y medianos de 12 a 25 cm de longitud y de 10 a 12 cm de diámetro, su peso fluctúa entre 0,5 y 4,0 kg, con un promedio de 1,5 kg. La epidermis del fruto es verdosa, con capa pulverulenta de color marrón. Contiene 20 a 50 semillas, envueltas en pulpa mucilaginosa, blanca amarillenta, ácida, de aroma agradable.

Manejo agronómico

El cultivo de esta planta permite el aprovechamiento de los bosques secundarios localmente denominados "purmas," por que requiere de sombra durante el primer año y soporta sombra parcial en la etapa adulta.

La plantación por hectárea en suelos de baja fertilidad es de 319 plantas/ha a una distancia de 6 m en tresbolillo; en suelos fértiles el distanciamiento es de 8 m (179 plantas/ha) en el mismo sistema de siembra. Se recomienda plantar en asociación con otros cultivos en sistemas agroforestales con especies perennes (frutales y forestales) y especies temporales como plátano y cultivos transitorios como yuca, leguminosas de cobertura o forrajeras.

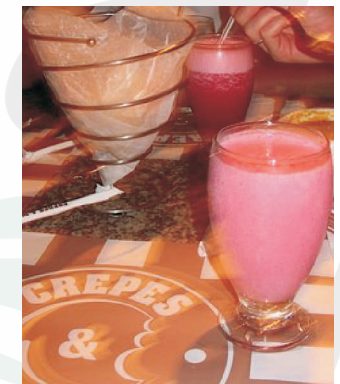
El copoazú inicia su fructificación entre los 2 a 3 años después del trasplante. La producción máxima se presenta entre marzo y agosto, con un promedio de 10 frutos/árbol. Los frutos maduros caen al suelo, aproximadamente a los 240 días después del cuajado. Para la cosecha se recolectan en costales de yute o cajas de madera para evitar el deterioro de los frutos.

Valor nutricional

La pulpa contiene cantidades mínimas de proteínas y vitaminas. En términos de contenido de nutrientes, la semilla contiene 57% de grasa, 17% de proteína, 20% de carbohidratos y 23% de humedad; el resto es fibra; sin embargo presenta gran acidez y elevado contenido de pectina que lo hace muy atractivo para la elaboración de néctares, gelatinas, compotas y dulces (Villachica, 1996).

Usos y forma de preparación

La pulpa se puede consumir directamente como fruta fresca o en la elaboración de néctares, gelatinas, yogures, compotas, dulces y licores. La pulpa posee acidez natural y alto contenido de pectina que favorece la elaboración de estos sub productos. La semilla se utiliza en la fabricación de chocolate, con potencial para la fabricación de cosméticos y cremas para la piel.



Néctar de pulpa de copoazú

Los frutos seleccionados se lavan en agua, se parten en dos y se extraen manualmente las semillas y se separa la pulpa con ayuda de una tijera; a la pulpa se adiciona agua en proporción de 1 kg de pulpa en un litro de agua, se licua hasta conseguir el extracto homogéneo. Para la elaboración del néctar se diluye un litro del extracto licuado en dos litros de agua hervida, se endulza con azúcar al gusto. En la industria regulan el sabor dulce hasta 13 grados brix adicionando azúcar blanca refinada.

