



Los agricultores reconocen una gran variabilidad nominal del cultivo, referido principalmente a la forma y tamaño del fruto. Estos pueden ser: redondos y alargados; grandes, medianos y chicos.



Los rendimientos obtenidos a nivel experimental en la Estación Experimental Agraria San Roque indican que se puede obtener entre 5 a 7 toneladas de frutos por hectárea, con una densidad de 2,500 plantas/ha.

Su consumo está ampliamente difundido en la región Loreto y en toda la selva. Se utiliza en la elaboración de refrescos, salsas picantes, mermeladas.



La sabiduría campesina reporta el uso del jugo de esta fruta como antiofídico y para reducir el colesterol; aplicación medicinal que recientemente ha sido demostrada científicamente.

Estación Experimental Agraria San Roque - Iquitos  
Proyecto "Conservación *In situ* de los Cultivos Nativos y sus Parientes Silvestres"

San Roque N° 209 San Juan Bautista - Maynas - Loreto  
Telefax: (065) 260732 E-mail: sroque@inia.gob.pe

Diseño e Impresión : INIEA Junio, 2006

## EL CULTIVO DE COCONA (*Solanum sessiliflorum*)



La cocona es un frutal nativo de la amazonia, de los vertientes orientales de los Andes del Perú, Ecuador y Colombia, en nuestro país se encuentra de manera natural desde el nivel del mar hasta los 1500 metros de altitud. Tiene un buen potencial económico para la región Loreto.

La planta crece espontáneamente en bosques secundarios de restinga cuando descienden las aguas, aunque en algunos casos también se cultiva.

Los frutos de cocona son ricos en hierro y vitamina B3 (Niacina); contienen además Calcio, Fósforo, y pequeñas cantidades de caroteno, tiamina y riboflavina.



Componentes	100 g de pulpa
Agua	87.5 g
Proteínas	0.9 g
Grasa	0.7 g
Carbohidratos	10.2 g
Cenizas	0.7 g
Calcio	16.0 mg
Fósforo	30.0 mg
Hierro	1.5 mg
Caroteno	0.18 mg
Tiamina	0.06 mg
Riboflavina	0.10 mg
Niacina	2.25 mg
Ac. Ascórbico reducido	4.50 mg

Fuente: Flores, P. S. 1997. Cultivo de Frutales Nativos Amazónicos. TCA. Secretaría Pro-Tempore. 71 pp.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°: 2006-3715