

# Boletín de Frutas y Hortalizas - Papaya



El presente boletín electrónico forma parte de las acciones realizadas a partir del Convenio de Cooperación Técnica celebrado entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires

[mercadocentral.gob.ar](http://mercadocentral.gob.ar)

nro. **65**  
Septiembre 2017



Corporación del  
Mercado Central  
de Buenos Aires

**2017. "AÑO DE LAS ENERGÍAS RENOVABLES"**

**Boletín de Frutas y Hortalizas del Convenio INTA- CMCBA Nº 65**



**Contenido:**

- **Situación actual del cultivo de *Papaya* (*Carica papaya L.*) en el NOA** Aguirre, C. M.; Armella, C. M.; Flores, C. INTA-Estación Experimental de Cultivos Tropicales Yuto, Prov. de Jujuy.
- **Oferta de *Papaya* en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2001-2016.**
- **Aspectos nutricionales de la *Papaya***



## Situación actual del cultivo de Papaya (*Carica papaya* L.) en el NOA

Aguirre, C. M.; Armella, C. M.; Flores, C.

INTA-Estación Experimental de Cultivos Tropicales Yuto, Prov. de Jujuy.

La fruticultura tropical en la región del Noroeste argentino tuvo en los últimos años una amplia difusión y adopción como actividad alternativa a los cultivos tradicionales de la zona, como ser hortalizas y cítricos, permitiendo en este sentido la ocupación de mano de obra, maquinarias, infraestructura, etc. durante todo el ciclo anual, haciendo más eficiente el uso de los recursos y generando así más ingresos para la zona.

Las principales especies tropicales que se cultivan en la región subtropical de Salta y Jujuy son banana con una superficie de 3500 hectáreas (ha), palta con 355 ha, mango con 400 ha, papaya con 74 ha, ananá con 15 ha y otros frutales de menor escala como es el caso del maracuyá y en total alcanzan una superficie plantada de 4.782 ha (Aguirre, 2016).



La papaya (*Carica papaya* L.) es un fruto tropical conocido por su agradable sabor y por sus propiedades nutricionales especiales. En una lista de 38 frutos con alta importancia nutricional, en que se cita al kiwi, guayaba, frutilla, caqui, melón y otros, la papaya ocupa el primer lugar, por su aporte de vitamina A y C, potasio, ácido fólico, niacina, tiamina, riboflavina, hierro y fibra.

A la planta de papaya se la cultiva para aprovechar sus frutos para el consumo como fruta fresca, o industrializada en dulces, fruta abrigantada, entre otros productos, y también para la producción de “papaína”, enzima proteolítica que se encuentra en el látex de los frutos no maduros (Armella, 2017).

En Argentina, en 2015 se cosecharon 2.145 toneladas y la producción se concentra en la región Noreste y Noroeste. En el NOA el 60 % de esta producción se destina a industria,

con la utilización de variedades del grupo Formosa, predominantemente Red Lady en un 50 %, y Maradol en un 30 % (Tabla 1). El resto es ocupado por otros genotipos de polinización abierta (Armella & Aguirre, 2015)

Este frutal se difundió entre los productores de la zona por su ciclo de cultivo relativamente corto y rápido retorno del capital, ya que entre los 8 y 10 meses de su implantación se pueden cosechar los primeros frutos. Además se incorporó al sistema productivo como una actividad complementaria a las producciones principales como ser cítricos, hortalizas, banano o palta.

En general los productores cuenta con una superficie de 0,5 a 5 ha y muy pocos superan las 15 ha.

Si bien es un cultivo que ha tomado interés en la zona, el productor se encuentra con algunas limitantes a la hora de implantar dicho frutal, como ser la escasa disponibilidad de material genético adaptado a la condición climática de la zona, baja infraestructura tecnológica a nivel predial, baja demanda del producto para el consumo en fresco.

La presencia de enfermedades de difícil control como es la viruela (*Asperisporium caricae* (Speg.) que causa lesiones foliares y en los frutos, convirtiéndose en una de las enfermedades más comunes en el cultivo entre otras (Armella et al., 2013), generando en casos de ataques severos una intensa defoliación, disminución de la calidad comercial de los frutos, facilitando el desarrollo de infecciones pos-cosecha (Vivas et al., 2012).



La Estación Experimental de cultivos tropicales INTA Yuto se encuentra en constante introducción y evaluación de nuevos genotipos para proporcionarles a los productores materiales genéticos adaptados a la región, mejorando de este modo su nivel de competitividad.



Contar con una colección activa de especies y variedades, se hizo una necesidad indispensable en respuesta a la constante demanda de los productores en disponer de materiales genéticos adaptados, disminuyendo los riesgos que implica la explotación monovarietal o de materiales desconocidos, frente a factores bióticos y abióticos (Dantas *et al.*, 2015). Esto además beneficia a los productores, quienes podrán diversificar su producción y acceder a nuevos mercados regionales, nacionales o internacionales, más exigentes en calidad y en disponibilidad del producto.

**Tabla 1: Caracterización agronómica de dos variedades de papaya (*Carica papaya* L.), evaluadas en la EECTY INTA en el 2015.**

<b>Variedades</b>	<b>Maradol</b>	<b>Red lady</b>
Primera Cosecha	9 meses	8-9 meses
Productividad (t/ha)	60	70
Peso fruto (gr)	1000	900
Color de Cascara	Naranja	Amarilla – Naranja
Color de pulpa	Salmón	Naranja
Altura del primer fruto (cm)	66	47



## Oferta de Papaya en el Mercado Central de Buenos Aires.

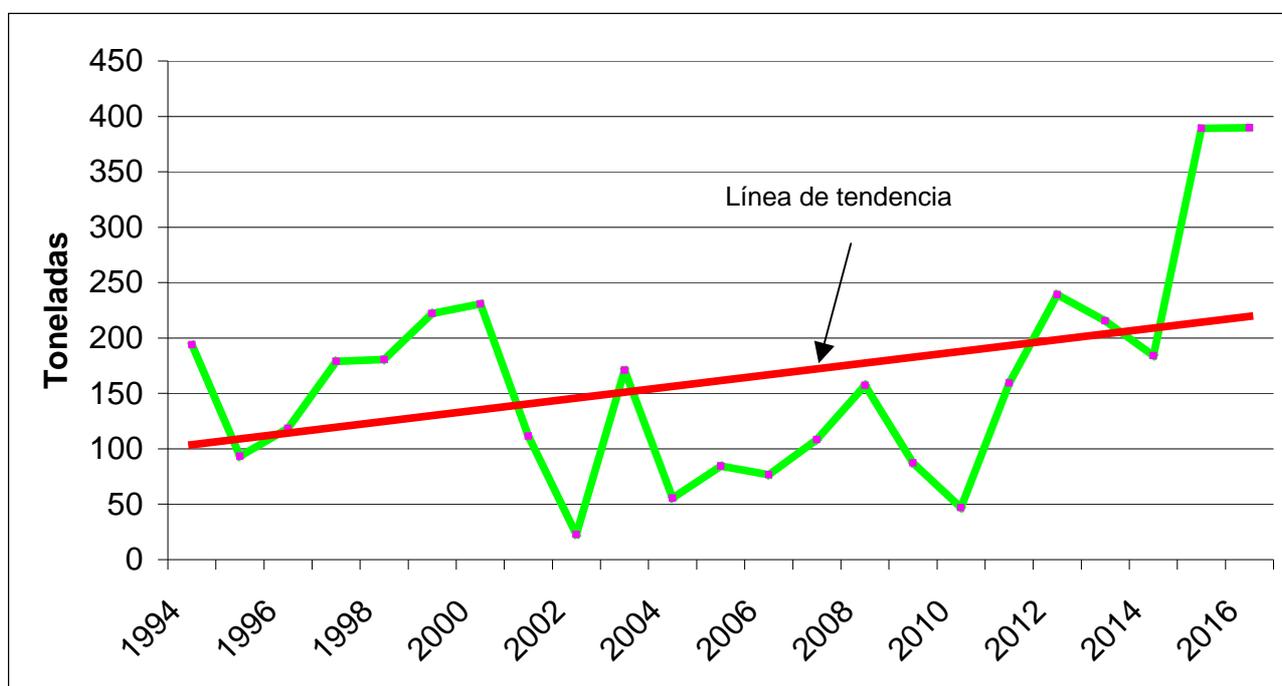
Año 2016

Durante el año 2016 el ingreso al Mercado Central de Buenos Aires de Papaya o Mamón (Carica papaya) fue de 389,8 t. No hubo variación de la oferta con respecto al año anterior cuyo ingreso fue de 389,3 t.

En el gráfico N° 1 se observa la evolución histórica de la oferta de Papaya al MCBA desde el año 1994 hasta el año 2016. medido en toneladas con su línea de tendencia en ascenso.

A partir del año 2010 crece la oferta en forma casi constante desde 47 t. hasta el ingreso del último año con 389.8 t.

**Gráfico N° 1: Evolución de la oferta de Papaya en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 1994-2016.**



Fuente: : Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información, CMCA.

En el cuadro N° 1 se observa la oferta mensual tanto nacional como importada, de Papaya, medida en toneladas en el MCBA su precio promedio mensual y la diferencia en

porcentaje entre el precio promedio mensual de la Papaya nacional y la importada de Brasil.

**Cuadro N° 1: Oferta de Papaya en toneladas y precio promedio mensual de origen nacional e importado de Brasil. Año 2016**

	Oferta nacional (t)	precio promedio \$/kg Nacional	Oferta de Brasil (t)	precio promedio \$/kg Brasil	Dif precio (\$)	Dif % nacional e importada
<b>Ene</b>	5,8	14,4	2,6	53,5	39,1	272
<b>Feb</b>	22,9	18,05	4,5	36,1	18,05	100
<b>Mar</b>	22,8	17,7	7,8	Sin datos	0	0
<b>Abr</b>	72,7	Sin datos	3,8	Sin datos	0	0
<b>May</b>	47,1	15,2	2	Sin datos	0	0
<b>Jun</b>	21,6	15,25	2,8	38,8	23,55	154
<b>Jul</b>	13,7	15,8	4	37,5	21,7	137
<b>Ago</b>	23,5	15,5	3	37,9	22,4	145
<b>Sep</b>	29,1	15,8	8,3	53,2	37,4	237
<b>Oct</b>	42,6	16	3,2	53	37	231
<b>Nov</b>	12,6	16	7,6	51,4	35,4	221
<b>Dic</b>	15,8	16,6	10,2	51	34,4	207
<b>Total</b>	<b>330 t</b>	<b>16 \$/Kg</b>	<b>60 t</b>	<b>46 \$/kg</b>		

Fuente : Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información, CMCBA.

Las provincias de Salta, Jujuy participaron durante el 2016 con el 77,3 % del total del ingreso de Papayas al MCBA, Brasil con el 15,3 % como así también otras zonas de producción con mucho menor ingreso como Misiones, Formosa y Corrientes.

Trabajo realizado por el Ing. Agr. M. Peralta y O. Liverotti - CMCBA :

[mperalta@mercadocentral.gob.ar](mailto:mperalta@mercadocentral.gob.ar)

## Aspectos nutricionales de la Papaya

Nutrientes	Aportes de nutrientes contenido en 100 gramos de Papaya *	Requerimientos diarios de un hombre / mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	88.06	
Lípidos (gramos)	0.26	
Carbohidratos (gramos)	10.82	
Fibra (gramos)	1.7	
Energía (Kilocalorías)	43	3.000/2300
Proteína (gramos)	0.47	54/41
Azúcar total (gramos)	7.82	
Calcio (miligramos)	20	1.000
Hierro (miligramos)	0.25	10/18
Magnesio (miligramos)	21	350/330
Fósforo (miligramos)	10	700
Tiamina (miligramos)	0.023	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	182	3.500
Niacina (miligramos)	0.357	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0.038	1.8/1.6
Folato (microgramos)	37	400
Vitamina C (miligramos)	60.9	60
Vitamina A (Unidades Internacionales)	47	3.333/2.666

**\*Fuente: USDA National Nutrient Database**

Del fruto inmaduro de la Papaya se extrae una enzima llamada Papaína. Dicha enzima se utiliza para aumentar la ternura de carnes, como así también en la fabricación de cerveza para que ésta no sedimente.

**Para comunicarse con los coordinadores técnicos del Convenio INTA Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, Cuarto Piso, del Mercado Central de Buenos Aires. Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Buenos Aires.**

**Ing. Agr. J. Fernández Lozano:** flozano@mercadocentral.gob.ar

**Ing. Agr. Claudio Olaf Budde :** budde.claudio@inta.gob.ar

**TE: 011-4480-5500, oficina INTA, int. 5741 o 11-4480-5517**